

# BTS

## MANAGEMENT EN HOTELLERIE-RESTAURATION



### Types d'entreprise

Ce technicien supérieur réalise son activité (maître d'hôtel, chef de partie, second de cuisine, ...) au sein d'une équipe dont il a la charge de l'animation, du contrôle et de l'évaluation. Le titulaire du BTS peut exercer son activité dans une petite entreprise d'hôtellerie restauration, une unité de production de services d'un grand groupe, ...

### Les Activités

- **Concevoir et réaliser** des prestations de service attendues par le client
- **Evaluer et analyser** la production de services
- **Communiquer** avec les autres services
- **Participer** à la définition de la politique commerciale et la **déployer**
- **Développer** la relation client
- **Piloter** une unité de production de service en hôtellerie restauration
- **Manager** une équipe
- **Mettre en œuvre** des projets entrepreneuriaux en hôtellerie-restauration

### Organisation de la formation

Cette formation prépare les techniciens supérieurs en **deux ans** sous le statut d'apprenti. Les apprentis à la fin de la première année de BTS pourront s'orienter vers l'option A « Management des Unités de restauration » ou l'option B « Management des Unités de production culinaire ». Les apprentis salariés seront présents au centre de formation pendant environ **20 semaines par an**.

L'inscription à cette formation est réalisée par le portail Parcours Sup.

### Poursuite d'études

- Licence professionnelle hôtellerie et tourisme

#### Unité de Formation par Apprentissage (UFA) – Lieu de la formation :

Lycée Professionnel Olivier Guichard, Guérande

Yvonnick CARIOU, Directeur Délégué aux Formations Professionnelles et Technologiques, 02 40 24 93 10– yvonnick.cariou@ac-nantes.fr

