

# BTS Management en Hôtellerie -Restauration



**L'apprentissage, un pari d'avenir**



## Publics

**Titulaires d'un Baccalauréat**  
(Professionnel, Technologique ou Général).



## Durée

**1400 heures** réparties sur 2 ans  
de formation en apprentissage



## Effectif

Groupe de **12 personnes** par  
session de formation



## Contact

**Hervé MATTER**

04.68.81.02.02

[herve.matter@ac-montpellier.fr](mailto:herve.matter@ac-montpellier.fr)

**Carole Dupayage**

06.74.06.81.17.

[carole.dupayage@ac-montpellier.fr](mailto:carole.dupayage@ac-montpellier.fr)

**Hélène BENALET**

06.48.64.65.60

[cfa.en11-66@ac-montpellier.fr](mailto:cfa.en11-66@ac-montpellier.fr)



La 1<sup>ère</sup> année est commune à l'ensemble des élèves. Elle se concentre sur les fondamentaux en cuisine, en service et en hébergement. L'objectif est qu'ils acquièrent une polyvalence de compétences. Une partie importante est consacrée aux règles d'hygiène et de conservation des aliments, à la gestion des stocks, aux techniques culinaires fondamentales, à l'accueil et au service des clients. Des enseignements généraux appliqués à l'hôtellerie-restauration sont également au programme: des notions de ressources humaines, de droit et de comptabilité sont intégrées dans un cours sur l'entrepreneuriat et le pilotage de l'entreprise hôtelière. L'adaptation aux nouveaux modes de consommation et à la digitalisation est abordée en management et marketing, tout comme la gestion d'une équipe. Enfin, 2 langues étrangères, dont l'anglais, sont au programme. Un stage de 16 semaines, dont 12 consécutives, est à effectuer dans l'année.

L'option A management d'unité de restauration met l'accent sur les techniques du service en restaurant: dresser une table, présenter un menu, valoriser des produits, gérer les stocks de boisson, ou encore encadrer une équipe. L'apprentissage de la sommellerie et des techniques de bar est renforcé avec des cours sur la gestion d'une cave à vins et le service des alcools et cocktails.

L'option B management d'unité de production culinaire vise à maîtriser des techniques culinaires propres aux différents types de restauration (traditionnelle, gastronomique, collective): optimiser les achats d'aliments en fonction de paramètres comme la météo. Le management d'une brigade et la gestion d'entreprise occupent une place importante. Enfin, les notions de la MC cuisinier en desserts de restaurant ont été ajoutées au programme.

L'option C aborde la création, la reprise, ou la transmission d'entreprise. Les élèves apprennent à superviser une unité d'hébergement et son personnel, à répondre aux différentes attentes de la clientèle et à fidéliser en utilisant notamment les nouveaux outils de communication (réseaux sociaux, e-reputation). Les langues étrangères sont très présentes dans cette option, dont la particularité est de proposer des cours en anglais.

## Que m'apporte ce BTS ?

Ce BTS prépare des **professionnels de l'hôtellerie restauration** dans les domaines de la restauration, l'art culinaire ou de la gestion d'accueil, de l'hébergement hôtelier.



# Programme des enseignements

Cette formation se déroule en contrat d'apprentissage suivant une alternance 15 jours en centre / 15 jours en entreprise.

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS	1ère Année	2ème Année
Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière	105h	95h
Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services	63h	57h
Anglais LV1	63h	57h
LV2	63h	57h
Communication et expression française	63h	57h
Restaurant	105h	95h
Cuisine	105h	95h
Hébergement	105h	95h
Enseignement scientifique Alimentation - Environnement	42h	38h
Ingénierie	21h	19h

Total de **35h** / semaine

## Débouchés

Avant d'accéder à des postes d'encadrement ou de direction:

- Le diplômé option A peut débiter comme maître d'hôtel, sommelier, chef barman...
- Le diplômé option B peut débiter comme chef de partie, second de cuisine...
- Le diplômé option C peut débiter comme gouvernant(e), réceptionniste...

## Poursuite d'études

Le BTS est un diplôme conçu pour une insertion professionnelle.

Cependant, il est possible de poursuivre en licence professionnelle ou en école spécialisée.

## Exemple de métiers

- Option A: directeur/trice de restaurant, maître/esse d'hôtel, sommelier/ère...
- Option B: chef/fe de partie, second de cuisine...
- Option C: gouvernant/e, réceptionniste...

**Lieu de formation:**

Lycée Christian Bourquin - Argelès-sur-Mer

