

BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

UNE FORMATION 3 ÉTOILES !

Objectif pédagogiques

Le BTS Management en Hôtellerie Restauration (code RNCP 37889) est un diplôme du ministère de l'enseignement supérieur, de la recherche et de l'innovation (2023).

Le titulaire de ce BTS est capable de :

- Assurer la responsabilité du service vis-à-vis de la clientèle
- Attirer, retenir et développer la clientèle
- Gérer les achats, les livraisons, les stocks des marchandises
- Coordonner l'activité d'une équipe, la diriger, l'organiser et la manager
- Être compétent en gestion pour maîtriser les coûts et améliorer les ventes
- Prendre les décisions tactiques en application de celles de la direction

Durée

- Contrat d'apprentissage en 2 ans.

Pré-requis

- L'âge maximum est de 29 ans révolus, excepté pour les travailleurs reconnus en situation de handicap (pas de limite d'âge).
- Être titulaire d'un Bac Technologique STHR, Bac pro commercialisation et service en restauration, Bac pro cuisine, BP Arts de la table ou de la cuisine. Pour les autres bacheliers, le passage par une année préalable de mise à niveau est obligatoire.

Lieu de la formation

 CIFA YONNE · 3, rue Jean Bertin · CS 20189 · 89003, Auxerre cedex

 Accessibilité handicap et mobilité.

Contactez notre référent handicap : contact-handi@cifayonne.com

Profil concerné

La formation est ouverte aux jeunes en apprentissage. Pas de validation par bloc de compétences.

- Sens du travail en équipe.
- Autonomie et polyvalence.
- Maîtrise de l'anglais.

Modalités d'organisation

- 1350h de formation sur 2 ans
- Alternance : 20 semaines de 35h par an au CIFA, le restant dans l'entreprise d'accueil
- 3 options sont proposées. Après une première année de tronc commun, le choix d'une des trois options proposées s'effectue en deuxième année.

Délais d'accès et période de recrutement

Pour l'apprentissage, la convocation au CIFA pour les cours se fait dans le mois qui suit la signature du contrat. Les inscriptions sont possibles en fonction des effectifs jusqu'au 31/12 de chaque année, à condition d'avoir le minimum d'heures de formation pour l'inscription à l'examen.



APPRENTISSAGE : 85,71% réussite et 75% satisfaction 50% poursuite des études et 50% insertion professionnelle 20% d'interruption de la formation et 100% de présentation à l'examen et NC% d'insertion sur le métier visé

Contenu de la formation

Enseignement d'hôtellerie restauration :

- Sciences - Ingénierie en hôtellerie restauration
- Sommellerie et techniques de bar
- Sciences et technologies culinaires, de restauration, d'hébergement

Enseignement d'économie et gestion hôtelière :

- Conduite de projet - Management et mercatique

Enseignements généraux :

- Culture générale et expression
- Langues vivantes 1 et 2

Profil du(des) formateur(s)

Une équipe pour vous faire réussir (plusieurs champions de France en cuisine et en service ont été formés au CIFA). Des formateurs expérimentés, professionnels et passionnés.

L'aide au recrutement

L'équipe recrutement vous accompagne dans vos démarches de recherche d'une entreprise d'accueil. Notre service permet également de vous donner toutes les clés dont vous avez besoin dans l'objectif de signer un contrat d'apprentissage (aide à la mobilité, rédaction d'un CV, lettre de motivation, déroulement de la formation, formalités administratives, ...).

Contactez-nous au 03 86 42 04 58.

Les débouchés et les poursuites d'études

Formation très reconnue par les professionnels, le BTS management en hôtellerie restauration permet une insertion directe dans la vie active, d'autant plus aisée que le marché de l'emploi y est favorable. Le diplômé peut occuper des postes d'encadrement dans diverses structures (hôtels, restaurants, résidences de tourisme ou hôtelières...). Il peut évoluer vers des postes de responsable d'accueil, de chef de direction. licence pro art culinaire, licence pro accueil et réception. Cela constitue une réelle opportunité pour le jeune qui souhaite poursuivre ses études dans la filière.

Modalités d'évaluation

Un positionnement est réalisé en début de formation. Les évaluations se réalisent en début, pendant ou après la séquence, à l'écrit ou à l'oral, sous formes de QCM, d'exposés, d'exercices, d'études de situations professionnelles, ... Elles permettent à l'apprenant de vérifier son niveau de compréhension et au formateur d'orienter son enseignement.

Les apprenants sont évalués tout au long de la formation, des examens blancs sont proposés, l'examen final étant ponctuel. Seule l'épreuve de conduite d'un projet entrepreneurial est en contrôle continu en cours de formation (CCF). La moyenne pour obtenir son diplôme est de 10/20.

Moyens techniques et méthodes pédagogiques

Deux restaurants et une brasserie design, ouverts au public, une chambre d'hôtel étoilée, un espace de travail virtuel, des équipements ultra modernes, des moyens pédagogiques innovants. Le e-learning est mis en place en complément des heures de face à face pédagogique (plateforme e-Cifa, Voltaire).

Les cours alternent des séances théoriques et pratiques en atelier.

Les + du BTS Management Hôtellerie Restauration

- Un secteur dynamique en plein développement
- Des métiers de contact humain et de communication
- Un BTS porteur dans un contexte national et international favorable
- En alternance
- Un diplôme d'Etat de niveau 5 reconnu par tous les professionnels
- Une réelle opportunité d'emploi et une carrière évolutive
- Un réseau régional et national de professionnels
- Une opportunité réelle de travailler à l'étranger



Tarifs

Nous consulter ou rendez-vous sur cifayonne.com rubrique " les formations ".



Année 2025-2026

CENTRE INTERPROFESSIONNEL DE FORMATIONS D'APPRENTIS

 3, Rue Jean Bertin • CS 20189 • 89003 Auxerre cedex

 03 86 42 03 55 •  contact@cifayonne.com •  www.cifayonne.com •   