



Le manager en hôtellerie et restauration

Le manager en hôtellerie et restauration supervise et coordonne les activités d'un établissement ou d'un département spécifique au sein d'un établissement. Il gère le personnel travaillant sous sa responsabilité (recrutement, plannings...) ainsi que les équipements nécessaires à l'activité. Le manager en hôtellerie et restaurant s'assure aussi de la satisfaction des clients, en veillant à ce que la qualité et les normes soient respectées.

Objectifs de la formation

La formation **BTS Management en hôtellerie et restauration** permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Maîtriser le management, l'organisation, la réalisation et la commercialisation de différents concepts de restauration,
- Gérer un établissement en hôtellerie-restauration.

Contenu de la formation

Enseignements généraux

- Expression et connaissance du monde
- Langues vivantes (anglais, espagnol)

Enseignements techniques et professionnels

- Management
- Connaissance de l'entreprise et environnement économique juridique et social
- Gestion
- Ingénierie
- Pratiques professionnelles
- Sciences appliquées
- Technologie

Modalités d'organisation

Par année de formation

- 20 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 32 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés



Campus

Vannes



Prérequis

Être titulaire d'un diplôme en hôtellerie restauration ou être issu d'une MAN Hôtellerie après un Bac général, technologique ou professionnel, niveau 4



Modalités & délais d'accès

- Inscription via la plateforme Parcoursup.
- Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations.
- Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement.
- Admission sur dossier et possibilité d'entretien.
- Nous consulter.



Durée

A minima 1 350h - Parcours en 2 ans
Réduction de durée suivant profil



Validation

BTS Management en hôtellerie et restauration, diplôme de l'Éducation nationale, de niveau 5, inscrit au RNCP*



Type de contrat

Alternance



Frais formation

Public apprenti : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion ou salariés en professionnalisation : Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

70 %
Taux de réussite aux examens**

100 %
Taux de satisfaction***

87,5 %
Taux d'insertion***
dont 12,5 % en poursuite d'étude**

9,5 %
Taux de rupture**

Qualités & profils requis

- Capacité d'organisation
- Capacité à mémoriser
- Capacité à travailler en équipe
- Aisance relationnelle
- Bonne résistance physique
- Bonne présentation
- Aptitude pour les langues étrangères

Entreprises conseillées

- Restaurant traditionnel
- Brasserie
- Bistrot
- Restaurant gastronomique
- Hôtel, café, restaurant
- Restauration collective
- Nous consulter

Accessibilité aux personnes handicapées

Le CFA Régional souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.

Modalités pédagogiques & évaluations

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Examens en CCF et en épreuves ponctuelles en fin de formation

- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le campus
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au campus
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques

Moyens techniques

- Plateaux techniques équipés
- Restaurant d'application
- Salles de formation
- Centre de ressources

Poursuites d'études

Au sein de notre CFA :

- Licence Management et gestion des organisations

D'autres poursuites d'étude sont possibles. Consultez le site de [l'Onisep](https://www.onisep.fr)

Perspectives professionnelles

- Chef d'équipe
- Directeur dans un hôtel, café, restaurant

Contactez les campus

Campus de Dinan-Aucaleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC
02 96 76 27 37
conseilformation.dinan@cma-bretagne.fr

Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGÈRES
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr

Campus de Ploufragan

18 rue du Tertre de la Motte - 22440 PLOUFRAGAN
02 96 76 27 27
conseilrecrutement.ploufragan@cma-bretagne.fr

Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr

Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER
02 98 76 46 35
campusquimper@cma-bretagne.fr

Campus de Vannes

10 Boulevard des Îles - 56000 VANNES
02 97 63 95 10
conseilformation.vannes@cma-bretagne.fr

Faculté des Métiers - Campus de Bruz

6 rue des Frères Montgolfier - 35170 BRUZ
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr

