**Hôtellerie - Restauration**

|  |  |
| --- | --- |
| ***BTS MANAGEMENT EN HOTELLERIE RESTAURATION Option A : Management d’unité de restauration Option B : Management d’unité de production culinaire*** | |
| **Objectifs professionnels**   * *La 1ère année de ce BTS 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.*   ******Contenu**   * + *Sciences en hôtellerie restauration*   + *Ingénierie en hôtellerie restauration*   + *Management de l’entreprise hôtelière et mercatique des services*   + *Sciences et technologie culinaires et des services en restauration*   + *Entrepreneuriat et pilotage de l’entreprise hôtelière*   + *Sciences et technologies des services en hébergement*   + *Communication et expression française*   + *Langue vivante étrangère 1 (Anglais) et 2 (Allemand ou Espagnol)*   ******Pré-requis**   * *Etre âgé de 16 ans à 29 ans révolus* * *Etre titulaire d’un diplôme de niveau IV en lien avec le domaine de l’hôtellerie*   ******Validation**  *- Brevet de Technicien Supérieur ; Niveau 5*  ******Modalité de validation et reconnaissance des acquis**   * *BTS MHR sous forme d’examen terminal*   ** Modalités pédagogiques (méthodes, moyens, rythme de l’alternance, suivi, …)**   * *Formation basée sur la pédagogie d’alternance avec des périodes de formation en centre complétées par des périodes de formation en entreprise dont les objectifs ont été définis en début de formation.* * *Formations en présentiel sur les plateaux techniques de l’UFA* * *Suivi de l’apprenti à l’aide du livret d’apprentissage et des visites en entreprise*   ******Profil des intervenants**   * *Formateurs diplômés dans le domaine enseigné* * *Professionnels de la restauration*   ******Modalités et délai(s) d’accès**   * *Rechercher une entreprise d’accueil, ne pas hésiter à solliciter l’aide de l’UFA* * *Une fois l’entreprise trouvée, signer un contrat d’apprentissage* * *Se présenter à l’UFA, muni du contrat, afin d’obtenir un dossier d’inscription.* |  **Public visé**  *Être âgé de 16 ans à 29 ans révolus (signature possible dès 15 ans si sortie de 3ème)*   **Personne en situation de handicap**  *Nos référents handicap sont à votre écoute pour l’analyse de vos besoins spécifiques et l’adaptation de votre formation*   **Durée du parcours**  *Durée en centre : 1350 heures*   **Rythme de l’alternance** *2 ans avec 19 semaines de cours par année Contrat de 24 mois avec une période d’essai de 45 jours*   **Dates de formation**  *Démarrage : 01/09*  *Fin : 01/07*   **Lieu de formation**  *UFA des métiers de l’hôtellerie Raymond Mondon 4, boulevard de la Défense 57070 METZ*  03.87.36.81.80  [accueil.cfa@hotmail.fr](mailto:accueil.cfa@hotmail.fr)  [*https://lycee-hotelier-metz.fr/*](https://lycee-hotelier-metz.fr/)   **Tarif horaire**  ***Apprentissage :***  *Formation gratuite pour l’apprenti*  *Prise en charge par l’OPCO*   **Entrée-sortie permanente**  ☒ oui  ☐ non |
|  |  |

