



## BTS Management en Hôtellerie et Restauration

### SESSION 2025/2027

Lien France Compétences : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37889/>

Libellé : BTS - Management en hôtellerie - restauration (option A : Management d'unité de restauration ; option B : Management d'unité de production culinaire ; option C : Management d'unité d'hébergement)

Code RNCP : 37889

Certificateur : MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE

Date de publication de la fiche : 01-09-2023

Date d'échéance de l'enregistrement : 31-08-2028

#### PROFIL POUR CE DIPLÔME :

##### **Public visé :**

Candidats âgés de 16 à 29 ans révolus.

Sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau, ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

##### **Prérequis :**

Prérequis : Être titulaire d'un baccalauréat (général, technologique ou professionnel) ou d'un diplôme équivalent. Des connaissances en langues vivantes et en gestion sont appréciées.

#### MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS :



Dossier de candidature, entretien, positionnement pédagogique et signature d'un contrat d'apprentissage

Pré-inscription recommandée via ce QR CODE ou 1<sup>er</sup> contact au 06.79.86.72.68

Délais : « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. » (Article L.6222-12 du Code du travail)



## OBJECTIFS PROFESSIONNELS :

Ce diplôme vous préparera à devenir un Cuisinier professionnel aux compétences multiples, capable de :

- Concevoir et produire des services en hôtellerie-restauration
- Animer la politique commerciale et marketing et développer la relation client
- Manager tout ou partie du service, gérer et animer l'équipe
- Piloter l'unité de production : analyse, exploitation des données, contrôle de gestion
- Formaliser et évaluer un projet d'entrepreneuriat en hôtellerie-restauration

## CONTENU DE LA FORMATION :

Une 1ère année de tronc commun où les 3 spécialités (service, cuisine, hébergement) sont enseignées.

Une 2ème année avec un choix d'options clairement identifiées :

Option A – Management des unités de Restauration

Option B – Management des unités de Cuisine

Option C – Management des unités d'Hébergement

La formation se décompose en 9 blocs de compétences. La totalité des blocs doit être suivie :

- Bloc 1 : Conception et production de services en hôtellerie-restauration
- Bloc 2 : Mercatique des services en hôtellerie-restauration
- Bloc 3 : Management de la production de services en hôtellerie-restauration
- Bloc 4 : Pilotage de la production de services en hôtellerie-restauration
- Bloc 5 : Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie-restauration
- Bloc 6 : Culture générale et expression
- Bloc 7 : Langue vivante étrangère 1
- Bloc 8 : Langue vivante étrangère 2
- Bloc 9 : Facultatif : langue vivante étrangère 3



## PERSPECTIVES POST-FORMATION :

Le BTS est un diplôme conçu pour une insertion professionnelle :

Option A : Le diplômé peut débiter comme maître d'hôtel, sommelier, chef barman, avant d'accéder à des postes d'encadrement ou de direction.

Option B : Le diplômé peut débiter comme chef de partie, second de cuisine, avant d'accéder à des postes d'encadrement ou de direction.

Option C : Le diplômé peut débiter comme gouvernant(e), réceptionniste avant d'accéder à des postes d'encadrement ou de direction.

Cependant avec un bon dossier ou une mention à l'examen, il est possible de poursuivre en licence professionnelle orientée selon l'option :

- Licences professionnelles en hôtellerie-restauration, management, tourisme
- Écoles spécialisées dans l'hôtellerie

## ORGANISATION DE LA FORMATION :

### **Moyens et méthodes pédagogiques :**

Rythme de l'alternance : 1 semaine sur 2 de formation par mois à l'UFA et le reste en entreprise sur une durée de 2 ans :

- Cours collectifs en théorie et en pratique en présentiel
- Supports informatiques
- Ateliers expérimentaux, pédagogie de mise en application (utilisation du restaurant d'application), animations, soirées à thème, mises en situation pédagogique
- Intervenants extérieurs

### **Modalités d'évaluation :**

- DS chaque semaine de cours
- Épreuves orales
- BTS blancs organisés dès la première année

### **Validation et passerelles possibles :**

**Possibilité de valider un ou des blocs de compétences : NON**

**Possibilité d'équivalence ou de passerelle : NON**



**Nombre de participants :** 10

**Durée de la formation :**

La durée est de 1350 H sur les 2 années.

**Tarif de la formation :**

Coût de la formation : 11093 € par an prit en charge par les OPCO des entreprises.

Selon le décret n°2019-956 du 13 septembre 2019 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage » :

Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap).

Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé.

**Article L.6211-1 : « La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »**

Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du Code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article [L.6227-1](#) prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

**Accessibilité handicap :**

Notre UFA et ses locaux sont accessibles aux apprentis en situation de handicap.

Notre personne ressource handicap est à votre écoute pour aménager la formation si besoin :  
Mme Camille LEMAIRE.

Locaux : accessibles aux personnes à mobilité réduite – Réglementation ERP.

Service Handicap du CFA Jean Bosco : [handicap@cfajeambosco.fr](mailto:handicap@cfajeambosco.fr).



## COORDONNÉES :

### **UFA SACRE CŒUR**

*13 Rue des Naviages 80200 PERONNE*

*Tél : 06.79.86.72.68*

*Mail : ufa.sacrecoeurperonne@gmail.com*

*Chef d'établissement : Mme Martine DEILLON*

*Assistante UFA : Caroline RINGARD*

*Référente pédagogique : Camille LEMAIRE*

*Chargé de relations entreprises : Kévin FOURNIOUX : 06.08.76.93.60*

*Développeur du secteur CFA Jean Bosco : Benoit BATTESTI*

Service Mobilité du CFA Jean Bosco : [mobilite@cfajeambosco.fr](mailto:mobilite@cfajeambosco.fr).

## TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION :

Taux de réussite aux examens : Pourcentage des apprentis présentés à l'examen ayant obtenu la certification : 100 %

Taux d'interruption en cours de formation : 25 %

Taux de poursuite d'études : 25 %

Taux d'insertion professionnelle à 6 mois, dont taux d'insertion dans l'un des métiers visés par la certification : 100 %

## VALEUR AJOUTÉE :

Les points forts de l'U.F.A. : accompagnement personnalisé des apprentis, point écoute, projet de l'établissement, aide à la recherche d'entreprises. Possibilité d'une formule d'internat en partenariat avec l'auberge des Remparts a été mise en place. Cette auberge est située à 500 mètres du lycée privé du Sacré Cœur et offre des infrastructures de qualité. L'internat accueille du lundi au jeudi soir. Mais il est possible de passer une, deux, ou seulement trois nuits par semaine à l'auberge. Le tarif est de 20 euros par nuit, incluant : • la chambre • le diner • le petit déjeuner Le forfait, à la semaine, est de 70 euros (pour 4 nuits).