

# BTS Management Hôtellerie restauration

Option A: Management des unités de restauration  
Option B : Management d'unité de production  
culinaire



## HÔTELLERIE RESTAURATION

FORMATION EN CONTRAT D'APPRENTISSAGE

### DESCRIPTIF DU METIER

L'hôtellerie-restauration regroupe des activités qui répondent aux besoins de la clientèle dans les domaines de l'accueil, des services, de l'hébergement et de la nourriture.

Ces activités correspondent à un très large éventail d'entreprises qui va de l'hôtel ou restaurant traditionnel jusqu'à l'organisme à caractère social : hôpital, maison de retraite, restaurant de collectivité ; d'un type de production artisanal ("grande cuisine") jusqu'à une organisation de type industriel (restauration aérienne et ferroviaire par exemple).



### COMPETENCES DU METIER

En cuisine :

- Elaborer les menus et réaliser les plats
- Veiller à l'hygiène du matériel utilisé

En salle :

- Accueillir et conseiller les clients dans leurs choix, s'inquiéter de leur confort (qualité, rapidité du service...) et intervenir en cas de litige

Chef d'orchestre des serveurs :

- Veiller au bon déroulement du service auquel il peut d'ailleurs participer. Il est l'intermédiaire privilégié entre la salle, la cuisine et la direction

Responsable d'un service :

- Participer au recrutement et former le personnel, animer et contrôler le travail de l'équipe (ou brigade)

Gestionnaire :

- Superviser les achats, définir les coûts, surveiller les stocks, contrôler les livraisons
- Organiser banquets et soirées

**Vous trouverez également des informations sur cette formation**

- <http://www.onisep.fr>
- <http://www.fntp.fr/metiers>

# Etre apprenti tout en restant au lycée

## CONDITIONS D'ACCES

Etre titulaire d'un baccalauréat, idéalement en lien avec le secteur d'activité : STHR, commercialisation et services en restauration, cuisine.

## PUBLICS CONCERNES

Être âgé(e) de moins de 30 ans  
Personne reconnue travailleur handicapé sans limite d'âge

## DUREE DU CONTRAT

2 ans.

## INSERTION PROFESSIONNELLE

Le titulaire de ce BTS assume la responsabilité d'une unité en hôtellerie restauration, la fidélisation et le développement de la clientèle.

Il possède des aptitudes pour diriger, former, animer une équipe.

## POURSUITE D'ETUDES

Licence professionnelle  
École spécialisée hôtellerie-restauration



**CFA EDUCATION NATIONALE  
VENDÉE**  
02 51 36 46 20  
[cfa.en85@ac-nantes.fr](mailto:cfa.en85@ac-nantes.fr)  
[www.cfaen85.fr](http://www.cfaen85.fr)

## UFA Édouard BRANLY

5 Boulevard Edouard Branly  
85000 LA ROCHE SUR YON

### Coordonnateur pédagogique

**Lionel RAZAFINDRAMBOA**  
[Lionel.razafindramboa1@ac-nantes.fr](mailto:Lionel.razafindramboa1@ac-nantes.fr)

☎ 02.51.24.06.24  
06.80.11.69.91

### Secrétariat de l'UFA

[cfa.0851219n@ac-nantes.fr](mailto:cfa.0851219n@ac-nantes.fr)  
☎ 02.51.24.06.25

## Démarches à effectuer

1. Se connecter sur [www.cfaen85.fr](http://www.cfaen85.fr). Sélectionner votre formation. Télécharger la fiche «contact» dans l'encart «fiche de renseignements», la remplir et nous l'adresser ou s'inscrire en ligne.
2. Rechercher un restaurant apte à assurer cette formation : Restaurant traditionnel thématique ou restauration collective.
3. Faire remplir la fiche «Accord de principe pour la co-formation», téléchargeable sur notre site Internet, dans l'encart «fiche de renseignements » et nous l'adresser.
4. L'employeur se charge de demander le contrat d'apprentissage à sa Chambre Consulaire.

*Attention : l'inscription au CFA sera effective quand le contrat est visé par le CFA, dans la limite des places disponibles.*