



BTS

MANAGEMENT

EN HOTELLERIE RESTAURATION

OPTION A : MANAGEMENT D'UNITE DE RESTAURATION

OPTION B : MANAGEMENT D'UNITE DE PRODUCTION CULINAIRE

OPTION C : MANAGEMENT D'UNITE D'HEBERGEMENT

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du BTS est capable d'assumer la responsabilité d'un service d'hôtellerie ou de restauration.
 Il fidélise et développe la clientèle. Il a des aptitudes à former, diriger, animer une équipe.
 C'est un gestionnaire et un organisateur.

CONDITIONS D'ADMISSION

- Etre titulaire d'un Bac technologique Hôtellerie-Restauration ou d'un Bac Pro Cuisine ou Commercialisation et Service en Restaurant.
- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec un employeur de l'hôtellerie-restauration.
- Avoir déposé un dossier de candidature à l'UFA : <https://cfa-ac-alsace.ymag.cloud/index.php/preinscription/>

FORMATION

Durée de la formation : 2 ans. Les cours ont lieu à l'UFA Storck du lundi après-midi au mercredi soir.

L'enseignement général	L'enseignement professionnel	
<ul style="list-style-type: none"> - Français - 2 Langues vivantes 	<ul style="list-style-type: none"> - Environnement économique et juridique - Génie culinaire - Arts de la table et du service - Technologie d'hébergement et communication 	<ul style="list-style-type: none"> - Sciences appliquées - Ingénierie et maintenance - Gestion

POURSUITE DE LA FORMATION ET DEBOUCHES

- Licence professionnelle
- Vie active : chef de partie, chef de rang, assistant de direction, poste d'encadrement.

INFORMATIONS SUR L'APPRENTISSAGE

- CFA académique GIP-FCIP : <https://www.greta-alsace.fr/cfa-academique>
- Nathalie KELLER chargée du développement de l'apprentissage : nathalie.keller@ac-strasbourg.fr