

BTS management en hôtellerie - restauration option A : management d'unité de restauration

BTS MHR

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 2388808F — Mise à jour : 15 octobre 2025

Organisme responsable : **AREP 29**

Contenu

Objectifs

Développer une polyvalence à la fois en cuisine, en service et en hébergement
Respecter les règles d'hygiène et de conservation des aliments
Gérer les stocks
Maîtriser les techniques culinaires fondamentales
Accueillir et servir les clients
Entreprendre et gérer une entreprise hôtelière (ressources humaines, droit, comptabilité, management, marketing)
Savoir s'exprimer dans 2 langues étrangères
Maîtriser les techniques du service en restaurant : dresser une table, présenter un menu, valoriser des produits, gérer les stocks de boissons, encadrer une équipe
Promouvoir, vendre et servir des vins et des alcools
Savoir marier les mets et les vins et conseiller les clients

Programme

Conception et production de services en hôtellerie-restauration
Mercatique des services en hôtellerie-restauration
Management de la production de services en hôtellerie-restauration
Pilotage de la production de services en hôtellerie-restauration
Entrepreneuriat en hôtellerie-restauration
Culture générale et expression
Langue Vivante

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Niveau Bac général, pro ou techno, BP

Niveau de sortie

Niveau BTS - Bac +2

Liste des certifications

BTS management en hôtellerie - restauration option A : management d'unité de restauration

Code RNCP : 37889

Métiers associés

G1401 — Assistance de direction d'hôtel-restaurant

G1402 — Management d'hôtel-restaurant
G1703 — Réception en hôtellerie

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1588018	Présentiel	Quimper	01/09/2024	29/06/2026
1846721	Présentiel	Quimper	31/08/2025	29/06/2027

Source : GREF Bretagne #2388808F