

BTS management en hôtellerie - restauration option B : management d'unité de production culinaire

BTS MHR option B

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 2388817F — Mise à jour : 21 novembre 2024

Organisme responsable : AREP 29

Contenu

Objectifs

À l'issue de la formation, vous serez capable de

- 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 (RH, droit, comptabilité, management, marketing)
- Savoir s'exprimer dans deux 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 de sortie
Niveau Bac général, pro ou techno, BP	Niveau BTS - Bac +2

Liste des certifications

BTS management en hôtellerie - restauration option B : management d'unité de production culinaire
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
1588082	Présentiel	Quimper	01/09/2024	29/06/2026
1846731	Présentiel	Quimper	31/08/2025	29/06/2027

Source : GREF Bretagne #2388817F