



Mis à jour en janvier 2024

BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

MISE À NIVEAU

**SUR
1 AN**
1 SEMAINE CFA

1 SEMAINE
ENTREPRISE



OBJECTIFS

- Développer une culture professionnelle et une ouverture sur le monde de l'hôtellerie restauration
- S'initier aux concepts et aux techniques relatifs aux domaines de l'hôtellerie et la restauration
- Intégrer les bases indispensables à l'acquisition des compétences qui seront développées en section de technicien supérieur « Management en hôtellerie restauration »
- Développer sa capacité d'adaptation en développant son autonomie.

POURSUITE D'ÉTUDES

- BTS Management en Hôtellerie Restauration option A, B ou C

ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

- Cuisinier·ère / Commis·e de cuisine / Chef·fe de partie
- Barman·aid / Employé·e de restaurant (commis·e, chef·fe de rang) / Garçon de café/serveuse
- Réceptionniste / 1^{er} de réception
- Femme/valet de chambre / Assistant·e gouvernant·e
- ...

CONDITIONS D'ADMISSION

Être titulaire d'un BAC général, professionnel ou un BAC technologique non issu de la spécialité

Prérequis exigés :

Pas de contre-indications à : station debout prolongée, port de charges lourdes, contraintes des horaires, travail des jours fériés et week-end, travail à la chaleur. Résistance au stress.

CONTRAT

APPRENTISSAGE



Être âgé·e de 16 à 29 ans

PROFESSIONNALISATION



demandeur d'emploi à partir de 26 ans

CALENDRIER

Entrée possible de septembre à décembre. Nous consulter pour les prochaines dates de session.

DURÉE

650 heures

TARIF

1/ en alternance : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de la branche professionnelle.
2/ financement personnel : nous contacter.



MISE À NIVEAU BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION



CONTENU DE FORMATION

- Langues vivantes étrangères
- Économie et gestion hôtelière
- Sciences et technologies culinaires
- Sciences et technologies des services
- Sciences et technologies hébergement
- Enseignement scientifique alimentation - environnement

Lieu d'exercice de l'activité

Hôtels, restaurants, lieux d'hébergement ou de loisirs touristiques du type club de vacances, ...

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de pratique

- Présentiel
- Distanciel synchrone
- Distanciel asynchrone

ÉVALUATION

- Contrôle continu
- Examen blanc
- Contrôle en Cours de Formation
- Mises en situation
- Mémoire / soutenance
- Positionnement
- Examen final ponctuel

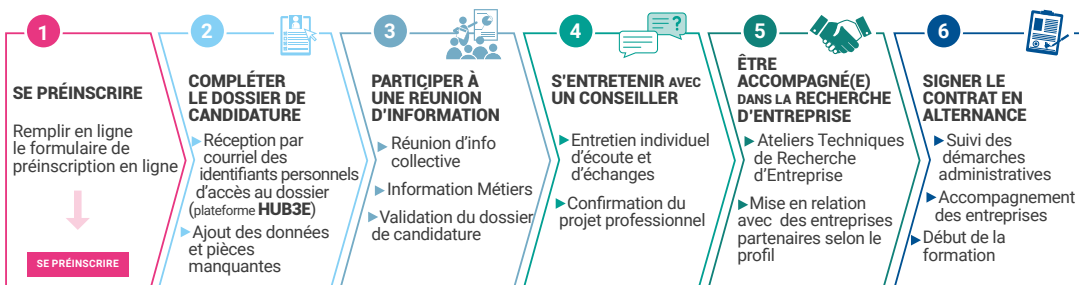
HANDICAP

Site accessible aux Personnes à Mobilité Réduite. Accès à la formation et adaptation : contacter le référent handicap sur mission.handicap@fdme91.fr

MODALITÉS D'OBTENTION

- Diplôme accessible sous forme globale pour les candidats issus de la voie de l'apprentissage.

Inscription sur www.facmetiers91.fr



délai d'accès : 3 semaines entre la préinscription et l'admission de la candidature

ÉVRY-COURCOURONNES

01 60 79 75 39 - tertiaire.e@fdme91.fr

INFOS

BÂTIMENT B

Filière Tertiaire