



BTS Hôtellerie-Restoration option B

Management d'unité de production culinaire

Diplôme de l'Éducation Nationale niveau III

Le titulaire du Brevet de Technicien Supérieur Hôtellerie-Restoration option Management d'unité de production culinaire exercera son activité dans les secteurs de la restauration traditionnelle, gastronomique, de collectivités, ou dans des organisations productives d'agroalimentaire. Il possède des aptitudes pour diriger, former, animer une équipe. C'est à la fois un organisateur et un gestionnaire, et il a le sens du contact.

Il occupera un poste évolutif d'encadrement d'équipe et interviendra dans le bon fonctionnement d'un service d'hôtellerie ou de restauration. Il sera capable de concevoir une carte, réaliser des plats, définir des coûts, organiser des réceptions et des soirées thématiques. Ces activités s'exercent dans un contexte d'ouverture à l'international. Le lauréat sera à même de créer et gérer sa propre entreprise.

Le BTS Hôtellerie-Restoration option B est un diplôme national qui sanctionne une formation de deux ans après un baccalauréat STHR (Sciences et Technologies de l'Hôtellerie Restauration), un baccalauréat professionnel Commercialisation et Services en Restauration (CSR) ou Cuisine. Les candidats à l'admission n'ayant pas suivi ces formations préalables passeront obligatoirement par une année de mise à niveau (MAN) avant d'accéder à cette formation. Au cours des deux années de formation de Brevet de Technicien Supérieur, les étudiants suivent à la fois un tronc commun de formation en première année comprenant enseignement général et professionnel et un enseignement spécifique propre à l'option Art culinaire, Art de la table et du service en seconde année. L'accent sera mis sur les sciences et la technologie des activités de restauration au niveau de la production comme la gestion, la nutrition, la planification et le contrôle, mais aussi le service au client. Ils acquièrent par ailleurs des compétences commerciales et managériales.

MODALITÉS

•Objectifs professionnels

- La curiosité, l'ouverture d'esprit, l'empathie, la courtoisie, la maîtrise de soi, la force de conviction et l'adaptabilité.
- Une culture juridique, économique et linguistique, grâce à des cours de droit, d'économie d'entreprise ou d'économie touristique, de communication, de langues étrangères (anglais, allemand, espagnol, italien).
- Des savoirs et savoir-faire spécifiques en mercatique et en gestion.
- Une connaissance approfondie des techniques professionnelles orientée en priorité vers l'hébergement puis la restauration et la connaissance des boissons et enfin le génie culinaire.
- Des compétences informatiques appliquées : nos diverses salles informatiques permettent l'usage d'outils professionnels adaptés au milieu hôtelier.

•Conditions d'admission

- inscription par le site officiel «Parcoursup»,
- à la suite d'un Baccalauréat STHR ou d'un Baccalauréat professionnel CCSR
- ou à la suite d'une classe de MAN,

•Parcours de formation

- Scolarité de Septembre à Mai,
- Du Lundi au Vendredi,
- 16 semaines de stage en 1ère année.

•Suivi de formation

- Exercices et suivis individualisés,

- Conseils de classe-relevés de notes,
- Examens blancs,
- Aide à la recherche d'entreprise.

•Examen

Brevet de Technicien Supérieur Hôtellerie-restauration option Management d'unité de restauration (option B)

- Culture Générale et Expression (coef.2)
- Communication en langues étrangères (coef.4)
- Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration (coef.5)
- Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie restauration (coef.3)
- Management de la production de services en hôtellerie restauration (coef.3)
- Mercatique des services en hôtellerie restauration (coef.3)
- Conception et production de services en hôtellerie restauration dans l'option (coef.15)
- Epreuve facultative de langue vivante (coef. 1)

PROGRAMME

DISCIPLINES	1 ^{ÈRE} année	2 ^{ÈME} année
Communication et expression française	2h	2h
Anglais	2,5h	2,5h
Allemand ou Espagnol ou Italien	2,5h	2,5h
Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière	7,5h	6h
Conduite du projet entrepreneurial	-	1h
Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services	5,5h	4h
Sciences en hôtellerie restauration	2h	2h
Ingénierie en hôtellerie restauration	1h	-
Sciences et technologies culinaires	3h	11h
Sciences et technologies des services en restauration	3h	-
Sciences et technologies des services en hébergement	3h	-

LES MÉTIERS

•Insertion professionnelle

Le titulaire du BTS Hôtellerie-Restauration option B peut prétendre aux postes de chef de partie ou chef de rang, avec une perspective d'évolution rapide vers des postes de cadres.

•Poursuite d'études

Le Brevet de Technicien Supérieur Hôtellerie-Restauration favorise une intégration directe dans la vie active. Cependant, une poursuite d'études est envisageable dans certains lycées hôteliers ou à l'université. Des licences professionnelles permettent de se spécialiser en management ou gestion appliquée à l'hôtellerie.

LIEU DE FORMATION

Lycée Notre Dame de Nazareth

Lycée technologique et professionnel privé sous contrat avec l'Etat

Domaine Hôtellerie-Restauration &

Accompagnement, Soins et Services à la Personne

20 rue de l'arbalète 14440 Douvres la Délivrande

Tél: 02.31.36.12.12

Renseignements généraux et dossiers d'inscription

www.elcdouvres.fr