



Lieux de formation

Vannes

Le manager en hôtellerie et restauration

Le manager en hôtellerie et restauration supervise et coordonne les activités d'un établissement ou d'un département spécifique au sein d'un établissement. Il gère le personnel travaillant sous sa responsabilité (recrutement, plannings...) ainsi que les équipements nécessaires à l'activité. Le manager en hôtellerie et restaurant s'assure aussi de la satisfaction des clients, en veillant à ce que la qualité et les normes soient respectées.

Objectifs de la formation

La formation BTS Management en hôtellerie et restauration permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Maîtriser le management, l'organisation, la réalisation et la commercialisation de différents concepts de restauration,
- Gérer un établissement en hôtellerie-restauration.

Contenu de la formation

Enseignements généraux

- Expression et connaissance du monde
- Langues vivantes (anglais, espagnol)

Enseignements techniques et professionnels

- Management
- Connaissance de l'entreprise et environnement économique juridique et social
- Gestion
- Ingénierie
- Pratiques professionnelles
- Sciences appliquées
- Technologie

Modalités d'organisation

Par année de formation

- 20 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 32 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés



Prérequis

Être titulaire d'un diplôme en hôtellerie restauration ou être issu d'une MAN Hôtellerie après un Bac général, technologique ou professionnel, niveau 4



Modalités & délais d'accès

Inscription via la plateforme Parcoursup. Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations. Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.



Validation

BTS Management en hôtellerie et restauration, diplôme de l'Éducation nationale, de niveau 5, inscrit au RNCP*



Durée

A minima 1 350 h - parcours en 2 ans. Réduction de durée suivant profil.



Type de contrat

Alternance



Frais de formation

Public apprenti : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion ou salariés en professionnalisation : Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

70 % Taux de réussite aux examens**

100 % Taux de satisfaction***

87,5 % Taux d'insertion*** dont 12,5% en poursuite d'étude**

9,5 % Taux de rupture**

**QUALITÉS & PROFIL REQUIS**

Capacité d'organisation
 Capacité à mémoriser
 Capacité à travailler en équipe
 Aisance relationnelle
 Bonne résistance physique
 Bonne présentation
 Aptitude pour les langues étrangères

**ENTREPRISES CONSEILLÉES**

Restaurant traditionnel
 Brasserie
 Bistrot
 Restaurant gastronomique
 Hôtel, café, restaurant
 Restauration collective
 Nous consulter

**MODALITÉS PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATIONS**

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Examens en CCF et en épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le campus
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au campus
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques

**MOYENS TECHNIQUES**

- Plateaux techniques équipés
- Restaurant d'application
- Salles de formation
- Centre de ressources

**POURSUITES D'ÉTUDES**

D'autres poursuites d'étude sont possibles. Consultez le site de l'Onisep.

**PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES**

- Chef d'équipe
- Directeur dans un hôtel, café, restaurant

**ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES****EN SITUATION DE HANDICAP**

CMA Formation Bretagne souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.

**NOUS CONTACTER****CMA FORMATION DINAN-AUCALEUC**

cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 37

CMA FORMATION SAINT-BRIEUC - PLOUFRAGAN

cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 27

CMA FORMATION QUIMPER

cmaformation-quimper@cma-bretagne.fr • 02 98 76 46 35

CMA FORMATION FOUGÈRES

cmaformation-fougères@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION RENNES-BRUZ

cmaformation-rennes@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION SAINT-MALO

cmaformation-saintmalo@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION VANNES

cmaformation-vannes@cma-bretagne.fr • 02 97 63 95 10