

B  
T  
S

# Management en hôtellerie-restauration

## option A management d'une unité de restauration

Le ou la titulaire du BTS Hôtellerie-restauration est capable d'assumer la responsabilité d'un service d'hôtellerie ou de restauration, de fidéliser et de développer la clientèle. En hôtellerie-restauration, les élèves acquièrent les compétences de base en restauration, en techniques culinaires et services en hébergement : gérer les stocks, le matériel dans une salle de restaurant et son bar, dans une cuisine ou dans un hôtel, répartir les tâches dans une salle de restaurant, une cuisine ou les différents services d'un hôtel (étages, réception, etc.).

**Le programme de l'option management d'unité de restauration** porte plus spécifiquement sur les techniques de service, en intégrant la sommellerie et le bar : vérifier le dressage des tables, la propreté de la salle, accueillir et conseiller les clients, organiser une soirée à thème, savoir utiliser le matériel de bar, présenter une carte des vins, conseiller les clients, prendre une commande.

### Débouchés

Ce BTS permet d'accéder rapidement à des postes à responsabilités dans une entreprise d'hôtellerie restauration, une unité de production de services d'un grand groupe, un cabinet de conseil en ingénierie ou dans une entreprise de l'industrie agroalimentaire ayant un service de distribution où ses compétences seront valorisées (démonstration de produits, usage des matériels spécifiques ...).

Les diplômés peuvent débiter comme maître d'hôtel, sommelier, chef barman, avant d'accéder à des postes d'encadrement ou de direction.

### Métiers accessibles :

- Directeur.trice de restaurant
- Maître ou maîtresse d'hôtel
- Sommelier.ère

### Accès à la formation

- Bac techno Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR) ;
- Classe de mise à niveau (MAN) section de technicien supérieur hôtellerie restauration. Elle s'adresse aux titulaires d'un bac ou de son équivalent hors secteur de l'hôtellerie-restauration. L'objectif est d'apporter les connaissances professionnelles de base avant l'entrée en BTS ;
- Bac pro Commercialisation et services en cuisine.

**Les connaissances et compétences nécessaires pour réussir cette formation (« attendus » dans Parcoursup) figurent sur la fiche BTS correspondante du site [www.onisep.fr](http://www.onisep.fr) > Accès à la formation.**

### Programme

Matières	Horaires hebdomadaires		Coeff.
	1 <sup>re</sup> année	2 <sup>e</sup> année	
<b>Enseignement général</b>			
Communication et expression française	2	2	2
Langue vivante étrangère 1	1 + 1h30*	1 + 1h30*	2
Langue vivante étrangère 2	1h + 1h30*	1h + 1h30*	2
<b>Enseignements d'économie et gestion hôtelière</b>			
Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière	5h50 + 2h*	4h + 2h*	
Conduite du projet entrepreneurial		1h*	
Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services	4h50 + 1h*	3h + 1h*	
<b>Enseignements d'hôtellerie restauration</b>			
Sciences en hôtellerie restauration	2h		
Ingénierie en hôtellerie restauration	1h		
Sommellerie et techniques de bar		2h	
Sciences et technologies culinaires	3h**		
Sciences et technologies des services en restauration	3h**	4h + 7h**	
Sciences et technologies des services en hébergement	3h**		
Langue vivante 3 (facultatif)	2h	2h	1

\*Travaux dirigés / \*\* Travaux pratiques

Outre les matières affectées d'un coefficient dans le tableau ci-dessus, l'examen porte sur plusieurs autres épreuves :

- Management, pilotage et entrepreneuriat en hôtellerie restauration
  - Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration, coeff. 5.
  - Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie restauration, coeff. 3.
  - Management de la production de services en hôtellerie restauration, coeff. 3.
- Mercatique des services en hôtellerie restauration, coeff. 3.
- Conception et production de services en hôtellerie restauration, coeff. 15.

## Enseignements professionnels

### Enseignement d'économie et gestion hôtelière

• **Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière** : recrutement, environnement économique et du travail, sources du droit du travail, processus décisionnel, démarche budgétaire, analyse de l'activité du service, démarche entrepreneuriale, choisir un mode de gestion et une forme juridique, etc.

• **Management de l'entreprise et mercatique des services** : système d'information mercatique (SIM), marketing stratégique, valorisation et commercialisation de l'offre, management des équipes, gestion de la relation client, etc.

• **Conduite du projet entrepreneurial.**

### Enseignement d'hôtellerie restauration

• **Sciences et technologies de services en restauration** : cet enseignement occupe une place essentielle dans la formation.

• **Sciences en hôtellerie restauration**

• **Ingénierie en hôtellerie restauration**

• **Sciences et technologies culinaires**

• **Sciences et technologies de services en hébergement**

• **Sommellerie et technique de bar.** Cet enseignement est propre à l'option : législation afférente aux services des boissons, principes de base d'œnologie, accord mets-vin, etc.

## Stages

16 semaines de stage dont 12 semaines doivent être consécutives.

## Poursuites d'études

Le BTS est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active. Il est cependant possible de compléter cette formation, avec un bon dossier scolaire, par :

- **Une licence professionnelle.** Exemples :
  - Management des unités de restauration, IUT d'Amiens (80) avec le lycée hôtelier Saint-Martin d'Amiens (en alternance) ;
  - Métiers du tourisme et des loisirs, IUT du Littoral ;

- Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration, Institution Sainte Jeanne d'Arc (59) ;
- Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration, Université d'Evry (91) ; Le Mans (72) ; IUT d'Evreux ;
- Droit, économie, gestion hôtellerie et tourisme spécialité chef de projet touristique, CNAM de Reims (51) ;
- Encadrement et exploitation en hôtellerie et restauration de luxe, Université Paris Nanterre (92) ;
- Management international de l'hôtellerie et de la restauration à l'IAE de Lyon (69) en partenariat avec l'Institut Paul Bocuse.

- **Une mention complémentaire.** Exemple :
  - Sommelier, lycée Charles de Gaulle à Compiègne (60).

**Poursuites d'études possibles dans l'académie d'Amiens : consultez nos guides post-bac ou bac+2 sur [www.onisep.fr/amiens](http://www.onisep.fr/amiens).**

## Où se former dans l'académie d'Amiens ?

- **En lycée public :**
  - Lycée polyvalent Le Corbusier, Soissons (02)
- **En lycée privé sous contrat :**
  - Lycée Saint-Joseph - Sainte Marie-Madeleine, Château-Thierry (02)
  - Lycée Saint-Martin, Amiens (80)
- **En lycée privé hors contrat :**
  - INFA Picardie, Gouvieux (60)

## en savoir +

- [www.onisep.fr](http://www.onisep.fr) et [www.onisep.fr/amiens](http://www.onisep.fr/amiens)

### **Consultez les documents de l'ONISEP :**

En ligne sur [www.onisep.fr/amiens](http://www.onisep.fr/amiens) : Guides « Entrer dans le sup - Après le bac », « Après le bac pro », « Après un bac+2 »

Au CDI de votre établissement, au centre d'information et d'orientation (CIO) ou en vente sur [www.onisep.fr](http://www.onisep.fr) :

- Dossiers « Après le bac, le guide des études supérieures », « Quels métiers demain ? » ; « Entreprendre : ils ont osé se lancer » ;
- Parcours « Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration » ; « Les métiers du goût et des saveurs ».

**N'hésitez pas à rencontrer un ou une psychologue de l'Éducation nationale.**