

B
T
S

Management en hôtellerie-restauration

option B management d'une unité de production culinaire

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.).

L'option management d'unité de production culinaire forme aux techniques culinaires pour la restauration collective (entreprises, écoles, etc.), les restaurants ou les établissements de cuisine gastronomique : gérer les stocks, acheter les denrées, cuisiner pour servir à J+1, donc apprendre les techniques de conservation et de remontée en température, apprendre les différentes organisations logistiques. En sciences appliquées sont entre autres abordées l'hygiène des locaux, l'alimentation (nutrition, diététique) et les techniques de conservation.

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 chef de partie, second de cuisine, avant d'accéder à des postes d'encadrement ou de direction.

Métiers accessibles :

- cuisinier ou cuisinière
- chef ou cheffe de cuisine, de partie
- commis ou commise de cuisine
- gérant ou gérante de restauration collective

Accès à la formation

- Bac techno Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR) ;
- Classe de mise à niveau 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 restauration ; Cuisine.

Les connaissances et compétences nécessaires pour réussir cette formation (« attendus » de Parcoursup) figurent sur la fiche BTS correspondante du site www.onisep.fr > Accès la formation.

Programme

Matières	Horaires hebdomadaires		Coeff.
	1 ^{re} année	2 ^e année	
Enseignement général			
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
Enseignements d'économie et gestion hôtelière			
Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtellerie	5h50 + 2h*	4h + 2h*	
Conduite du projet entrepreneurial		1h*	
Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services	4h50 + 1h*	3h + 1h*	
Enseignements d'hôtellerie restauration			
Sciences en hôtellerie restauration	2h	2h	
Ingénierie en hôtellerie restauration	1h		
Sciences et technologies culinaires	3h**	4h + 7h**	
Sciences et technologies des services de restauration	3h**		
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 culinaires** : cet enseignement occupe une place essentielle dans la formation.
- **Sciences en hôtellerie restauration**
- **Sciences et technologies de services en restauration**
- **Ingénierie en hôtellerie restauration**
- **Sciences et technologies de services en hébergement**

Stages (ne concerne pas les apprentis)

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 international de l'hôtellerie et de la restauration, IAE de Lyon (69) en partenariat avec l'Institut Paul Bocuse ;
 - Management en restauration collective et commerciale, Université Le Mans (72) ;
 - Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration, IUT d'Evreux (27) ;

- Management d'une unité de restauration à thème, IUT de Tours (37) ;
- Métiers des arts culinaires et des arts de la table, parcours management opérationnel de la restauration à vocation internationale / Culture gastronomique Française et Européenne / Traiteur, événementiel et banqueting / Création et développement en design et art culinaire Université de Cergy-Pontoise (95) ;

• **Un Brevet Professionnel (BP). Exemples :**

- BP Arts de la cuisine, en apprentissage avec le CFA de la CCI de l'Aisne à Laon, CCI de l'Oise à Gouvieux, le CFA d'INTERFOR à Amiens
- BP Sommelier, à Tours, Talence, Toulouse ...

Poursuites d'études possibles dans l'académie d'Amiens : consultez nos guides post-bac ou bac+2 sur 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 apprentissage :**
 - Lycée de La Hotoie, Amiens (80) avec le CF3A

en savoir +

- www.onisep.fr et www.onisep.fr/amiens

Consultez les documents de l'ONISEP :

En ligne sur 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 :

- 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.