

Former des cadres dans le domaine de la restauration, de la production culinaire et de l'hébergement

Option A: Management d'unité de production de service en restauration

- 👤 Chef de rang,
- 👤 Maître d'hôtel,
- 👤 Premier Maître d'hôtel,
- 👤 Adjoint au responsable d'une cafétéria,
- 👤 Chef barman ...

Option B: Management d'unité de production culinaire

- 👤 Chef de partie,
- 👤 Demi-Chef partie,
- 👤 Second de cuisine ...

Option C: Management d'unité d'hébergement

- 👤 Responsable de l'accueil,
- 👤 Gouvernant(e) d'étages,
- 👤 Assistant(e) gouvernant(e),
- 👤 Chef de brigade réception,
- 👤 Assistant (e) chef de réception,
- 👤 Community manager,
- 👤 Gouvernante d'étage ...



BTS « Management en Hôtellerie-Restaurant »

L'apprentissage s'articule autour de 4 pôles de compétences:

Pôle 1 : Produire un service , le cœur des métiers en HR

Pôle 2 : animer la politique commerciale et développer la relation client

Pôle 3 : mettre en œuvre un management opérationnel performant

Pôle 4 : Assurer le pilotage d'une Servuction efficace

Pôle 5 : Entreprenariat en Hôtellerie - Restauration



Être au coeur des attentes des professionnels de l'Hôtellerie-Restaurant

Les atouts

- Un cursus Post-Bac en 2 ou 3 ans
- 3 spécialisations
- Un renforcement linguistique
- Une grande ouverture sur l'entreprise
- Un ou deux stages de 16 semaines à vocation internationale
- Le développement d'un management opérationnel
- Des approches pédagogiques innovantes
- Un apprentissage par la gestion de projets : création ou reprise d'entreprise, étude de marché et innovation...

