Ensemble BAUDIMONT ARRAS

ECOLE HÔTELIÈRE | CENTRE DE FORMATION | PÔLE SUP'

BTS Management en Hôtellerie Restauration

Métiers/missions

- Concevoir, organiser, piloter et animer des systèmes de production et/ou de distribution
- Élaborer, analyser et exploiter les données du système d'information
- Réaliser et contrôler la communication externe et la commercialisation
- Occuper les postes de cadre, responsable de secteur et/ou responsable d'unité en restauration traditionnelle et/ou collective (maître d'hôtel, sommelier, assistant de direction, chef de partie, chef de cuisine, responsable de production, gouvernante, chef de réception, directeur…)

Alternance :

contrat d'apprentissage ou de professionnalisation

- Durée : 1200 à 1350 heures de formation sur 2 ans selon le contrat
- En centre de formation : 2 jours de formation par semaine
- En entreprise : le reste de la semaine
- Nbre de participants : min. 8 et max. 16

Entreprises

- Petites entreprises de l'hôtellerie/restauration traditionnelles et collectives (restaurants d'entreprises, cafétéria, hôpitaux, maisons de retraite…)
- Unités de production de services de grands groupes
- Cabinets de conseil en ingénierie
- Entreprises de l'industrie agroalimentaire avec service de distribution

Aptitudes Professionnelles préconisées

- Qualités d'expression (communication, négociation et gestion)
- Sens du contact et de la relation client
- Sens de l'organisation et rigueur
- Capacité à travailler en autonomie comme en équipe
- Ouverture d'esprit et qualités humaines
- Bonne gestion du stress et de la pression (prises d'initiatives et responsabilités)
- Connaissance du milieu de l'hôtellerie

Conditions d'admission

- Être titulaire du baccalauréat professionnel ou technologique du même secteur
- Sur consultation du dossier
- Entretien
- Possibilité d'inscription sur Parcoursup

Les examens

- Diplôme EN de niveau 5
- Épreuves ponctuelles
- Épreuves orales, orales, écrites et de mise en situation professionnelle

Pédagogie

- Théorique, pratique, général en situation professionnelle
- Lieu de formation : Ensemble BAUDIMONT - École hôtelière / Pôle Supérieur

Programme

- Expression française et communication
- Langues vivantes
- Anglais et hébergement
- Entreprenariat et pilotage de l'entreprise hôtelière
- Conduite du projet entrepreneurial
- Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services
- Sciences en hôtellerie/restauration
- Ingénierie en hôtellerie/restauration
- Sommellerie et techniques de bar
- Sciences et technologies culinaires
- Sciences et technologies en restauration
- Sciences et technologies des services en hébergement
- 3 options :
  - → Management des unités de restauration
  - → Management des unités de production
  - → Management des unités d'hebergement

Poursuite des études

- Licence professionnelle

Création Olfadiez - 03 21 70 33 36 - www.olfadiez.fr 10.2021

Contact et renseignements au 03 21 16 18 00 - www.ensemble-baudimont.com