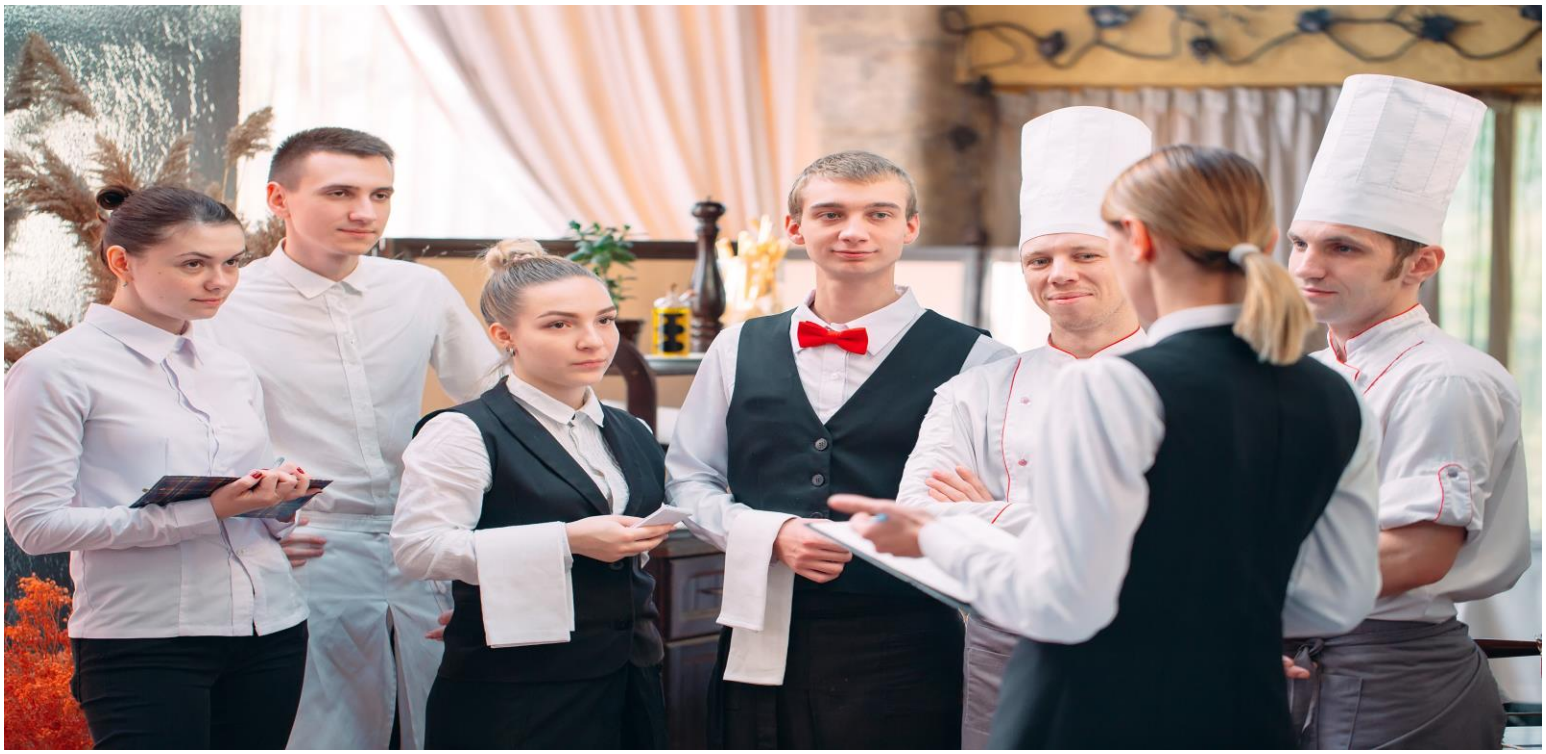
UFA BAUDIMONT

MAJ 29/11/2023



# BTS Management en Hôtellerie Restauration

Lien vers France Compétences

**UFA BAUDIMONT - ARRAS**

| CODE RNCP |
| --- |
| 37889 |
| NOM CERTIFICATEUR |
| MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE |
| Date de publication de la fiche |
| 24/07/2023 |
| Date d'échéance de l'enregistrement |
| 31/08/2028 |

## • PUBLIC

Être âgé.e de moins de 29 ans (sauf, si le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau, ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.)

## • PRÉREQUIS

Être titulaire d'un niveau 4 - baccalauréat technologique hôtelier
- baccalauréat du second degré issu de la classe de Mise à Niveau
- baccalauréat professionnel Hôtellerie Restauration

## • MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Selon les modalités définies par PARCOURSUP'.
Sur entretien et dossier. Validation de la candidature sous 1 mois sous réserve des accords de prise en charge ou signature du contrat d'alternance.
Début de la formation septembre

Délais : article L.6222-12 du code du travail : « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. »

## • OBJECTIFS PROFESSIONNELS

A l'issue, le.la jeune sera capable de :
- Organiser, piloter, animer et aussi concevoir un système de production et de distribution de biens et services, et participer à leur production et à leur distribution,
- Elaborer, analyser et exploiter les données du système d'information
- Concevoir, réaliser et contrôler la communication externe et la commercialisation.

Le.la jeune aura acquis :
- Une culture juridique, économique et linguistique,
- Des savoirs et savoir-faire spécifiques en mercatique et gestion
- Une connaissance approfondie des techniques professionnelles
- Des compétences informatiques appliquées.

## • PERSPECTIVES POST-FORMATION

Montée en compétences MC ou Licence en Hôtellerie Restauration Tourisme, Titre Pro ou accès à la vie active.
Encadrement et responsabilités seront ses principales fonctions au sein de l'entreprise hôtelière pour des postes de cadre, responsable de secteur dans l'hôtellerie restauration traditionnelle selon spécialité choisie, responsable d'unité en restauration collective (restaurant d'entreprise, hôpitaux, maison de retraite, cafétéria, restoroutes), voire un poste de direction.

# ORGANISATION DE LA FORMATION

## • MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports Théoriques et pratiques – Enseignement général et Professionnel – Mise en situation professionnelle
2 jours par semaine en centre, le reste du temps en entreprise

## • MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves d'examen ponctuelles. Epreuves orales, écrites et de mise en situation professionnelle. Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne égale ou supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.
Validation totale ou partielle des blocs de compétences

## • NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum 8 – maximum 16

## • DURÉE DE LA FORMATION

1350 heures en centre (pour un parcours normal) échelonnées sur 24 mois (possibilité d'adaptation de parcours selon la situation)

## • PROGRAMME

1ère année de formation tronc commun
2ème année de formation choix entre trois options

- Option A : Management des unités de restauration
- Option B : Management des unités de production culinaires
- Option C : Management des unités d'hébergement

Enseignement général
Communication et expression française
Langue vivante étrangère 1 : Anglais
Langue vivante étrangère 2 : Espagnol
Enseignement d'économie et gestion hôtelière
Entreprenariat et pilotage de l'entreprise hôtelière
Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services
Enseignement d'hôtellerie restauration
Sciences en hôtellerie restauration
Ingénierie en hôtellerie restauration
Sommellerie et techniques de bar
Sciences et technologies culinaires
Sciences et technologies des services en restauration
Sciences et technologies de service en hébergement
Ingénierie et maintenance

## • TARIFS DE LA FORMATION

Conditions tarifaires sur demande
Selon le décret n°2019-956 du 13 septembre 2019 «fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage». Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Tarif de la formation : coût parcours OPCO par année de formation : 11033 € 00. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap).
Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé.
Article L.6211-1 : « La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »
Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

## • ENTREPRISES

Dans une petite entreprise d'hôtellerie restauration
Une unité de production de service d'un grand groupe
Un cabinet de conseil en ingénierie
Dans une entreprise de l'industrie agroalimentaire ayant un service de distribution

## • ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Accueil et l'accès des publics en situation de handicap.

- Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Référente handicap du CFA Jean Bosco :
handicap@cfajeanbosco.fr

## • TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION 2023

| Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels | Taux d'interruption en cours de formation | Taux d'insertion professionnelle à 6 mois | Taux de poursuite d'études |
|---|---|---|---|
| 75,00% | 33,3% | 66,67% | 33,33% |

## • VALEUR AJOUTÉE:

Accompagnement , sécurisation des parcours, passerelle formation initiale et apprentissage
Préparation de concours
Projets pédagogiques
Réseaux d'entreprises

## COORDONNÉES

UFA BAUDIMONT
17 rue Saint Maurice – CS 40573
62008 ARRAS Cedex
03 21 16 18 00

**EXPERT MISE EN RELATION SERVICE DÉVELOPPEMENT CFA DU SECTEUR :**
Katia SAUS

**SERVICE DÉVELOPPEMENT UFA BAUDIMONT**
Ségolène MASSEUS