

**FIM,
Accélérateur
de réussite.**



BTS MANAGEMENT HÔTELLERIE RESTAURATION OPTION B : MANAGEMENT D'UNITÉ DE PRODUCTION CULINAIRE

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

En fonction de la structure, le ou la titulaire du BTS MHR réalise des activités relevant du métier de façon autonome, sous l'autorité d'un responsable de l'entreprise ou d'un cadre, le plus souvent en équipe dont il ou elle à la charge de l'animation, du contrôle et de l'évaluation. Il (elle) sera en charge de :

- La production culinaire et conception des cartes de mets
- Gérer les approvisionnements ainsi que les stocks
- Assurer le management opérationnel de l'équipe de cuisine
- Participer au pilotage de la production culinaire quelque soit le concept
- Créer, reprendre et développer une activité de production culinaire

MÉTIERS VISÉS

Ce diplôme oriente vers des débouchés en début de carrière de:

- Second de cuisine
- Chef de partie
- Chef de cuisine

A terme, vous pourrez occuper des postes de:

- Responsable de production culinaire
- Directeur adjoint de restaurant
- Directeur d'un établissement de restauration

VALIDATION

Le BTS Management en Hôtellerie Restauration management d'unité de production culinaire est un diplôme Education Nationale de niveau 5 (Bac+2), enregistré au RNCP 37889.



CONDITIONS D'ACCÈS & PRÉ-REQUIS

- Être titulaire du Bac ou équivalent.

Inscription pour ce BTS HR en apprentissage sur Parcoursup.

Pour postuler à ce BTS hôtellerie restauration, vous devez disposer de compétences relationnelles, faire preuve d'autonomie, aimer travailler en équipe, être organisé, avoir des compétences en communication écrite et orale, et la connaissance de l'anglais et d'une 2^{de} langue sont indispensables.

CAMPUS

SAINT-LÔ 2



MÉTHODE D'ÉVALUATION

- Contrôle en Cours de Formation (CCF)
- Epreuves finales du BTS



PROGRAMME

ENSEIGNEMENTS D'HÔTELLERIE RESTAURATION

- Sciences en hôtellerie restauration (SHR)
- Ingénierie en hôtellerie restauration (IHR)
- Sciences et technologies culinaires (STC)
- Pratique : production culinaire

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

- Communication et expression française
- Langue vivante étrangère 1 : anglais
- Langue vivante étrangère 2 : allemand/espagnol

ENSEIGNEMENT D'ÉCONOMIE ET GESTION HÔTELIÈRE

- Entreprenariat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH)
- Conduite de projet entrepreneurial
- Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services (MEHMS)

**RETROUVEZ TOUTES LES INFOS
SUR NOTRE SITE**



Nos campus sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Pour toute question relative au handicap, un référent handicap FIM est à votre écoute : emmanuel.mahe@normandie.cci.fr



LES INFOS PRATIQUES

- La durée de formation sera de 24 mois en alternance entreprise/centre de formation avec 39 semaines de cours en CFA sur les 2 ans.
- Rythme de l'alternance : 1 semaine en entreprise / 1 semaine en formation
- Coursus en présentiel.



FINANCEMENTS & TARIFS

Cette formation peut être financée dans le cadre :

- De l'alternance (apprentissage et professionnalisation)
- D'un financement spécifique pour demandeur d'emploi avec possibilité de prise en charge des coûts de formation

Les tarifs :

- Apprentissage/alternance : gratuit pour l'apprenti / l'alternant
- Demandeur d'emploi : Prise en charge possible par la Région Normandie