

FIM, Accélérateur de réussite.



BTS MANAGEMENT HÔTELLERIE RESTAURATION OPTION C : MANAGEMENT D'UNITÉ D'HÉBERGEMENT

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

En fonction de la structure, le ou la titulaire du BTS management hôtellerie restauration 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 :

- Produire des services en hôtellerie restauration (réception et étages)
- Prendre en charge et développer la relation client
- Assurer le management opérationnel en réception et étages
- Créer, reprendre, développer une activité hôtelière
- Participer au développement commercial et digitale de l'établissement

MÉTIERS VISÉS

Ce diplôme de BTS en Hôtellerie Restauration oriente vers des débouchés de:

- Assistant(e) gouvernant(e)
- Gouvernant(e) d'étages
- Community manager
- Assistant ou chef de réception
- Revenu ou yield manager

A terme vous pouvez occuper des postes de:

- Chef de réception
- Directeur de l'hébergement
- Directeur adjoint
- Directeur d'établissement

VALIDATION

Le BTS Management en Hôtellerie Restauration option C : Management d'unité d'hébergement est un diplôme Education Nationale de niveau 5 (Bac+2).



CONDITIONS D'ACCÈS & PRÉ-REQUIS

- Etre titulaire du Bac ou niveau équivalent.

Inscription pour ce BTS HR en apprentissage sur Parcoursup.

Pour postuler à ce BTS, 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: reception et service d'étages

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

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

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 : 15 jours en centre/ 15 jours en entreprise.
- 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