

# BTS

# Management en Hôtellerie Restauration

Formation menant à l'obtention d'un Brevet de Technicien Supérieur, diplôme d'État de niveau 5 reconnue par l'État, enregistrée au Répertoire National des Certifications Professionnelles par décision du directeur général de France Compétences en date du 19 mars 2021, délivré par le Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche. (Titre RNCP 37889)

## OBJECTIF DE LA FORMATION !

L'objectif de ce BTS est de former des professionnels dans les établissements du secteur de l'Hôtellerie Restauration. La formation permet de développer des compétences managériales et organisationnelles qui permettront aux futurs encadrants de développer l'activité commerciale de la structure.

Cette mission se caractérise par une forte polyvalence qui se décline en diverses activités techniques, commerciales et de gestion.



## RYTHME

En formation scolaire  
En alternance :  
3 jours entreprise  
2 jours école

## PROGRAMME

Formation sur 2 ans

## ADMISSION

Dossier et  
entretien

## BLOCS DE COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

### BLOC1 SCIENCES ET TECHNOLOGIES CULINAIRES (STC)

#### GÉNIE CULINAIRE

Planification de la production ♥  
Recherche d'optimisation

### BLOC2 SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES SERVICES EN RESTAURATION (STSR)

Commercialisation  
Gestion opérationnelle ♥

### BLOC3 SCIENCES EN HOTELLERIE RESTAURATION (SHR)

Hébergement et communication (STSH)  
Ingénierie en hôtellerie restauration (IHR)  
Aménagement et sécurité  
Sciences appliquées ♥

### BLOC4 ENSEIGNEMENTS D'ÉCONOMIE ET GESTION HÔTELIÈRE

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

## BLOC DE COMPÉTENCES GÉNÉRALES

CULTURE GÉNÉRALE ET EXPRESSION

LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE

## EXAMEN

5 épreuves à valider

Moyenne générale  
attendue :  
supérieure ou égale  
à 10/20

Aucune session  
de rattrapage

## COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

**GÉRER** la relation client  
nationale et internationale

**APPRÉHENDER** la gestion opérationnelle  
de la structure dans la production de  
biens et services dans les secteurs de  
l'Hôtellerie Restauration

**MANAGER** des équipes

## LE + SUMMER LEARNING EXPEDITION

POSSIBILITÉ D'UN SÉJOUR EN EUROPE  
POUR UNE EXPERIENCE UNIQUE

## ET APRÈS ? VOUS POURREZ...

Intégrer une licence professionnelle  
ou une mention complémentaire

Partir à l'étranger

Occuper l'un des métiers visés

Esccom  
22 rue El Nouzah, 06000 Nice  
04 93 85 16 67  
secretariatnice@ecole-esccom.com

Restaurant École  
32 av. Estienne d'Orves, 06000 Nice  
04 93 96 68 58  
secretariatnice@ecole-esccom.com