

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

ET APRÈS ? VOUS POURREZ...

Intégrer une licence professionnelle
ou une mention complémentaire
Partir à l'étranger
Occuper l'un des métiers visés

LE+ LEARNING EXPEDITION

UN SÉJOUR EN EUROPE POUR
UNE EXPÉRIENCE PÉDAGOGIQUE UNIQUE

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