

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

UFA Marguerite Yourcenar - Beuvry



HÔTELLERIE RESTAURATION

NIVEAU 3

LE MÉTIER

Le titulaire de ce BTS est à même d'assumer la responsabilité d'un service d'hôtellerie ou de restauration, de fidéliser et de développer la clientèle. Il possède des aptitudes pour diriger, former, animer une équipe. C'est à la fois un organisateur et un gestionnaire, et il a le sens du contact. Il ou elle peut débiter comme chef de partie, réceptionniste ou gouvernante, avant d'accéder à des postes d'encadrement ou de direction.

L'option art culinaire forme les apprentis à la science et à la technologie des activités de restauration : nutrition, diététique, hygiène, sécurité. Ils acquièrent également des compétences dans les procédés et équipements des différents types de production et de distribution de la nourriture, y compris la production industrielle.

LA FORMATION

Formation en 2 ans en alternance UFA/Entreprise Les enseignements sont identiques à la formation initiale sous statut scolaire mais adaptés à la pédagogie de la formation en alternance.

- Enseignement général : 700 heures pour les 2 ans
- Enseignement technologique et professionnel : 700 heures

Epreuves d'examens évaluées en contrôle en cours de formation (CCF) et en contrôles ponctuels (CP). La formation pratique en entreprise est assurée par le Maître d'apprentissage

RYTHME D'ALTERNANCE

- 1 semaine en centre de formation, 1 semaine en entreprise

POURSUITES D'ÉTUDES DÉBOUCHÉS

- Licence pro hôtellerie et tourisme spécialité ingénierie, conception, organisation et gestion des systèmes de restauration (collective ou hôtelière)
- Licence pro hôtellerie et tourisme spécialité management de produits de restauration
- Licence pro hôtellerie et tourisme management des unités de restauration

- Directeur de restaurant
- Gérant de restauration collective
- Maître d'hôtel

CONDITIONS D'ACCÈS

- Signature d'un contrat d'apprentissage avec un employeur
- Être âgé(e) entre 16 et 30 ans
- Être déclaré(e) apte physiquement au travail à effectuer en entreprise (visite médicale d'embauche obligatoire).
- Être titulaire d'un des Bac suivants : Bac pro Commercialisation et services en restauration, Bac pro Cuisine, Classe de mise à niveau section de technicien supérieur hôtellerie restauration

INFOS PRATIQUES

Internat : oui du lundi au vendredi matin

Accès :

Tel : 03.21.64.51.25

Mail : ufa.yourcenar@ac-lille.fr



ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT

UFA Marguerite Yourcenar

rue Saint Exupéry BP 35
62660 BEUVRY