

BTS Management en Hôtellerie - Restauration

- Option A management d'unité de restauration,
- Option B management d'unité de production culinaire

Code RNCP : 35339

Délais d'accès : 1 session par an, début de formation en septembre

Présentation de la formation : Le **BTS Management en hôtellerie restauration** est organisé en deux années de formation. La première année est commune aux trois options et permet d'acquérir les compétences de base dans les trois spécialisés. La deuxième année est consacrée à la spécialisation dans une des trois options :

- Option A - Management d'unité de restauration
- Option B - Management d'unité de production culinaire
- Option C - Management d'unité d'hébergement

Dans notre établissement, cette formation est proposée en apprentissage avec une alternance entre l'unité de formation et l'entreprise. On propose l'option A et l'option B.

Objectifs de la formation : Former des techniciens supérieurs dans le domaine de l'hôtellerie restauration, très qualifiés, immédiatement opérationnels, et capables de s'adapter rapidement à des fonctions de management et d'animation. Il peut exercer une activité salariée mais aussi fonder une entreprise sur le territoire national ou à l'étranger. Il est capable de maîtriser les techniques professionnelles de la gestion administrative et comptable d'un établissement.

Coût : dans le cadre d'un contrat d'apprentissage, la formation est gratuite pour l'apprenti-e.

Employeur privé : La prise en charge s'effectue par l'OPCO en fonction de la branche professionnelle de rattachement de l'entreprise.

Employeur public : Seul les collectivités territoriales bénéficient d'une prise en charge partielle du coût de la formation via le CNFPT. Les fonctions publiques d'Etat et Hospitalière doivent prendre en charge la totalité du coût de la formation.

Type de coût : Coût France Compétences

Prérequis / conditions d'admission

La préparation du brevet de technicien supérieur par la voie scolaire et par la voie de l'apprentissage est ouverte aux candidats qui :

- ✓ Soit sont titulaires du baccalauréat technologique STHR
- ✓ Soit sont titulaires d'un baccalauréat professionnel cuisine ou commercialisation et Services en Restauration
- ✓ Soit après validation d'une mise à niveau en hôtellerie
- ✓ Avoir moins de 30 ans

Contacts contrat d'apprentissage : IFA des ALPES - Téléphone : 04 76 49 04 77

Coordonnées du/de la gestionnaire du CFA :

Claudia Araujo : claudia.araujo@ifa-alpes.fr / 06 79 75 98 31

Coordonnées du site de formation :

LPO Ambroise Croizat
244 avenue de la Libération BP 201
73 604 Moutiers cedex
04 79 24 21 77
ce.0730029k@ac-grenoble.fr

Coordonnées des responsables de formation et contacts pédagogiques :

M PERRILLA : coordonnateur BTS : Jonathan.Perrillat-Charlaz@ac-grenoble.fr / 06 45 73 82 00

M BELLEMIN : coordonnateur BTS : Guillaume.Bellemin@ac-grenoble.fr

M Glise : Directeur Délégué aux Formations : 06 75 50 47 20

Moyens pédagogiques : 3 Plateaux techniques :

- 1 cuisine et restaurant d'application accessible au public
- 1 cuisine et restaurant pédagogique accessible aux lycéens
- 1 salle de travaux appliqués (tables à induction, four multifonction, vario cooking center, machine à laver)

Descriptif détaillé en fin de document.

Modalités d'enseignement : en présentiel.

Contenus pédagogiques :

Enseignement général : 09 h / semaine

Enseignement économie gestion hôtelière : 14 h / semaine

Enseignement professionnel : 12 h / semaine

Soit au global 700 h / année.

Est inclus dans les horaires d'enseignement professionnel le retour d'alternance et le suivi individualisé.

Modalités d'évaluation et diplôme visé : Le lycée est habilité à faire passer les épreuves en Contrôle en Cours de Formation. Une épreuve est évaluée en CCF et toutes autres épreuves se passent en évaluations ponctuelles.

Rythme et durée de la formation : (le calendrier d'alternance est donné en annexe)

Durée de formation 24 mois (première et terminale)

Alternance globale, environ 2 semaines au lycée et 2 semaines en entreprise, soit :

- 20 semaines au lycée en seconde
- 20 semaines en terminale dont 1 semaine de révision en classe de terminale

Entreprises d'accueil : Nécessité de travailler avec un établissement structuré. L'apprenti doit être suivi par un maître d'apprentissage diplômé dans le domaine de l'hôtellerie. L'entreprise doit pouvoir accueillir l'apprenti sur toute l'année.

Emplois visés :

- ✓ Maître d'hôtel (MH), Premier Maître d'hôtel, Sommelier, Chef barman
- ✓ Demi-chef de partie, Chef de partie, Second de cuisine
- ✓ Assistant gouvernant, Gouvernant d'étages, Community Manager, Chef de brigade réception, assistant(e) chef de réception

Évolution dans le métier :

- ✓ Assistant de direction de restauration, Chef sommelier, Directeur adjoint, Directeur
- ✓ Chef de cuisine, Responsable de production, Directeur adjoint, Directeur
- ✓ Responsable de l'accueil, Gouvernant (e) général(e), Revenu ou Yield Manager, Chef de réception, Directeur de l'hébergement, Directeur adjoint, Directeur

Poursuites d'études : Le BTS est un diplôme conçu pour une insertion professionnelle. Cependant avec un bon dossier ou une mention à l'examen, il est possible de poursuivre en licence professionnelle ou en école spécialisée hôtellerie-restauration.

Lieu(x) de formation : LPO Ambroise CROIZAT 240 avenue de la Libération 73 600 Moutiers

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

Coordonnées du référent handicap du CFA :

Claudia Araujo : claudia.araujo@ifa-alpes.fr

Coordonnées référents handicap relais du site de formation :

Aurore PLOUVIEZ : aurore.plouviez@ac-grenoble.fr .

Descriptif du plateau technique du LPO Ambroise Croizat :

Le plateau technique du lycée hôtelier de Moutiers est constitué d'un plateau technique permettant de recevoir 2 groupes en formation en même temps :



- Pour la formation initiale des CAP et BAC PRO, ces deux plateaux techniques sont utilisés uniquement pour le service du midi, c'est-à-dire des TP réalisés entre 8 h et 14 h. Pour chacune de ces classes, il y a 2 TP par semaine soit au total pour ces classes 10 créneaux soit 5 jours

- Ces deux plateaux sont donc disponibles pour les formations en alternance à partir de 14 h tous les jours et pour des services du soir.

- En formation initiale, les élèves partent en PFMP environ 8

semaines par an, ce qui libère encore des créneaux horaires.



Zones de réception, stockage froid

- Chariots roulants inox
- Chambre froide positive
- Chambre froide négative
- Chariot de préparation des paniers

Zone de stockage à température ambiante

- Armoire sèche « épicerie »
- Caves à vin

Zones de stockage des produits d'entretien

- Local spécifique pour le stockage des produits d'entretien
- Support mural pour le matériel d'entretien
- Fiches de sécurité à disposition
- Logiciel de suivi HACCP

Zones de déconditionnement, décontamination

- Plan de travail fixe
- Double Bacs de décontamination
- Ouvre-boîte fixe
- Stations de désinfection
- Lave-mains à commande non manuelle

Zone de production froide

- Armoire frigorifique (froid positif) 270 L
- Cellule à refroidissement rapide 4 niveaux
- Trancheuse
- Robot coupe « Dito-Sana » & accessoires
- Cutter
- Blender / mixeur plongeant
- Plan de travail fixe
- Turbine à glace
- Accessoires et ustensiles divers (plaques à débarrasser / plaques gastro-normes ...etc.)

Zone de production chaude

- Plans de travail fixes
- Éviers
- Piano Bruleurs GAZ 8 postes
- Hotte professionnelle
- Plaques coupe-feu GAZ
- Bain-Marie électrique
- Friteuses électriques 10L
- Grill GAZ
- Armoires chaudes
- Fours multifonctions Rational récents (5 fours)
- RATIONAL « Vario cooking center » basculant récent
- Accessoires (grilles / plaques, etc)
- Salamandre électrique
- Chambres froides positives
- Lave-mains à commande non manuelle
- Centrale de nettoyage
- Poubelle à commande non manuelle

Zone de production pâtisserie

- Poste de travail
- Marbres et marbres réfrigérés
- Chambre froide positive
- Batteur-Mélangeur 25L & accessoires
- Batteur mélangeur « Kitchen-Aid » 5L & accessoires
- Four multifonction RATIONAL « Self- Cooking Center »
- Four vapeur haute pression
- Accessoires (cercles / darioles / plaques, etc)

Zone de « plonge vaisselle »

- Plonge linéaire à capot
- Poste de plonge & poubelle fixe
- Lave batteries « Granuldisk »
- Lave verres
- Armoires inox fermées
- Platerie
- Vaisselle
- Coutellerie

Zone de « distribution et services »

- Salle de restaurant : tables et chaises pouvant accueillir 140 personnes
- Banque d'encaissement
- Armoires frigorifiques
- Caves à vin
- Banque de self

L'ensemble des locaux de stockage et de production répond aux exigences d'hygiène et de sécurité :

- Sols antidérapants, faciles d'entretien
- Murs carrelés
- Caniveaux d'égout caillebotis anti-coupure, cloche et siphons de rétention
- Hottes professionnelles
- Vanne d'arrivée de GAZ