

CONTACT

contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr
04 76 28 26 98

RESTAURATION

BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE-RESTAURATION
option b : Management d'unité de production culinaire

" J'ai le sens du relationnel et du service..."

PUBLIC

Il faut être **âgé de 15 à 29 ans** au début du contrat d'apprentissage.

PREREQUIS

Pour un accès en apprentissage

Etre titulaire d'un BAC PRO ou BP Cuisine sinon d'un BAC accompagné du CAP CUISINE.
Aucune limite d'âge si l'apprenti est reconnu travailleur handicapé.

DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 1350 heures sur 2 ans maximum.
Alternance : à définir.
Classe de 12 alternants maximum.

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Restaurant d'application.
Centre de ressources : documentations, annales, sujets d'examens
Salles informatiques

Le 1^{er} équipement professionnel est fourni au démarrage de la formation.
Les EPI doivent être fournis par l'employeur pour les apprentis.
Les stagiaires de la formation continue doivent se procurer leurs propres EPI.

NATURE DU DIPLOME

Examen de l'Éducation nationale de niveau 5, en fin de 2^e année.

MODALITÉ D'ÉVALUATION

Contrôle en cours de formation et examen en fin de formation.

OBJECTIFS OPERATIONNELS

Le ou la titulaire du BTS Management en Hôtellerie Restauration anime des équipes dans les différents domaines de l'hôtellerie restauration. Il ou elle est capable de :

- Déployer la politique commerciale dans l'unité de production de services et développer la relation client.
- Concevoir et réaliser des prestations de services.
- Gérer et animer une équipe.
- Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie restauration

MATIERES ENSEIGNEES

Enseignement professionnel :

- TP Cuisine
- Sciences en hôtellerie restauration
- Ingénierie en hôtellerie restauration
- Sciences et technologie culinaire
- Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière
- Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services

Enseignement général :

- Culture générale et expression
- Langue vivante étrangère 1
- Langue vivante étrangère 2

Et après : POURSUITE DE FORMATION ET DEBOUCHES

Poursuite d'étude :

Licences professionnelles en hôtellerie restauration

Le ou la titulaire d'un BTS Management en hôtellerie restauration peut exercer son activité dans des entreprises de l'hôtellerie restauration.

- Sur des postes de :
- Chef de cuisine
 - Responsable de production
 - Directeur adjoint
 - Directeur

CANDIDATURE ET DELAI D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de janvier jusqu'au 30 novembre en vous connectant sur notre site : www.imt-grenoble.fr onglet CANDIDATER.

Ce qui vous permet de bénéficier d'offres de contrats de nos entreprises partenaires.

Le démarrage de la formation se fera sur le 1^{er} trimestre de l'année.
Inscription sous réserve de place disponibles à la signature d'un contrat avec un employeur.
Le calendrier sera fourni après inscription définitive.
Le Service Conseil Alternance de l'IMT accompagne les jeunes et les entreprises dans la signature d'un contrat d'apprentissage.

HÉBERGEMENT

OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI.

Une superficie d'environ 3 500 m² :

- 2 niveaux sont réservés à la colocation, soit 4 appartements de 4 personnes avec kitchenette et coin repas,
- les 6 autres niveaux sont répartis en chambres simples, doubles ou multiples, avec des pièces d'eau et coin bureau,
- des chambres individuelles sont également prévues pour personne à mobilité réduite.

-Un accès Wifi gratuit.
-Un espace détente /salon télévision à chaque étage.
-Un accueil bagagerie au rez-de-chaussée.

COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée sous contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation.
Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise.

RESTAURATION

La restauration comprend :

- 1 self,
- 1 cafétéria,
- 1 espace bar pour les petits déjeuners et cafés.

Ouverture également pour les internes en soirée.

HANDICAP / ACCESSIBILITÉ

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Des chambres individuelles à l'hébergement sont prévues pour personne à mobilité réduite.

Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique formation et handicap.



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

LES TAUX ET RATIOS

Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur site de l'IMT - Rubrique Taux et Ratios.



10 rue Aimé-Pupin
38029 Grenoble cedex 2

T. 04 76 28 26 98

imt@grenoble.cci.fr
www.imt-grenoble.fr



Siret : 183 830 017 00236 - Code NAF : 8532Z



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
La certification qualité a été délivrée au titre
des catégories d'actions suivantes :
ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE