

## 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 : 2 semaines sur 4 en centre de formation  
Classe de 12 alternants maximum.

#### MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Restaurant d'application.  
Centre de ressources : documentations, annales, sujets d'exams  
Salles informatiques  
Le 1<sup>er</sup> 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<sup>e</sup> année RNCP 37889.

Nom du certificateur : le Ministère de l'enseignement supérieur de la recherche  
Date de début certification : 24/07/2023

#### MODALITÉ D'ÉVALUATION

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

## CONTACT

[contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr](mailto:contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr)  
04 76 28 26 98

#### 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
- Conception, organisation et commercialisation de projets pédagogiques

#### 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'ACCÈS

Vous pouvez candidater à partir du mois de janvier jusqu'au 30 novembre en vous connectant sur notre site : [www.imt-grenoble.fr](http://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<sup>er</sup> trimestre de l'année scolaire.

Inscription sous réserve de places 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 m<sup>2</sup> :

- 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.