

Catalogue de l'offre sélectionnée

Critères retenus

- > Structure : GIP-FCIP de Paris
- > Formacode : 42754 hôtellerie restauration



Réseau de la formation continue de l'académie de Paris

Sommaire

))) L'offre de formation

Hôtellerie - Restauration - Tourisme

Hôtellerie restauration

- BTS Management en hôtellerie-restauration - Option C : Management d'unité d'hébergement

3

BTS Management en hôtellerie-restauration - Option C : Management d'unité d'hébergement

Certification accessible par la VAE

> SESSION 1 : Après une 1ère année du BTS MHR en formation initiale, la 2ème année du BTS option C peut se préparer en apprentissage.

> Public

Contrat d'apprentissage

> Dates

2023-2024 : Nous contacter pour les dates
2ème année du BTS MHR en apprentissage

> Durée

675 H (en centre)
En 1 an

> Modalités de formation possibles

Collectif, Cours du jour, Formation en présentiel

> Informations inscription

Se positionner sur Parcousup ou Dokélio pour entrer en BTS.
Pour la 2ème année en apprentissage, passer en avril les étapes de sélection pédagogique de l'UFA et compléter le dossier d'inscription du CFA académie de Paris.

> Coût de la formation

Coût peut être pris en charge au tarif de l'OPCO de branche.

> Lieu de la formation

GIP-FCIP
Lycée Guillaume Tirel
237 Boulevard Raspail - 75014
PARIS

> Contact

GIP-FCIP
CFA académique de Paris
12 Bd d'Indochine CS 40049 - 75933
PARIS Cedex 19
Tél : 01 44 62 41 48
ce.cfa@ac-paris.fr
<https://gipfcip.scola.ac-paris.fr>

> Contact(s)

CFA académique de Paris
Tél 01 44 62 41 48
ce.cfa@ac-paris.fr
Référente handicap : Djamila LARBIOUENE
Tél : 06 15 28 15 96

))) OBJECTIFS

Se préparer à la certification du BTS MHR option C.

Compétences visées :

- Concevoir et réaliser des prestations de services en unité de production services en hébergement
- Évaluer et analyser la production de services en hébergement
- Développer la relation client (...)

))) PRÉREQUIS

BTS accessible à tout titulaire d'un baccalauréat et particulièrement :

- bac techno STHR
- bac pro commercialisation et services en restauration
- bac pro production culinaire (...)

))) CONTENUS

La 1re année de ce BTS est commune aux 3 options du BTS :

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

La 1ère année se concentre sur les fondamentaux en cuisine, en service et en hébergement. L'objectif est d'acquérir une polyvalence de compétences. Une partie importante est consacrée aux règles d'hygiène et de conservation des aliments, à la gestion des stocks, aux techniques culinaires fondamentales, à l'accueil et au service des clients.

La 2ème année, l'option C aborde la création, la reprise ou la transmission d'entreprise, et plus particulièrement la supervision d'une unité d'hébergement et de son personnel : préparation au "Middle Management opérationnel" et acquisition de notions managériales dans l'hôtellerie et la para-hôtellerie.

Au programme sont abordés les principaux savoirs associés suivants :

- enseignements généraux appliqués à l'hôtellerie-restauration : culture générale, comptabilité, gestion, langues étrangères
- notions de ressources humaines, gestion et encadrement d'équipes, d'entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière
- adaptation aux nouveaux modes de consommation des clients, marketing et digitalisation des services
- écoute client : la réponse aux différentes attentes de la clientèle et sa fidélisation en utilisant notamment les nouveaux outils de communication (réseaux sociaux, e-réputation)
- langues étrangères très présentes dans cette option : 2 langues sont à présenter pour la certification.

La spécialisation pour l'option C : 11 heures sous forme d'étude de cas pratiques et d'un dossier professionnel.

Environ 32 semaines en entreprise dans le cadre du contrat d'apprentissage sont à effectuer entre septembre et fin août.

(...)

))) MODALITÉS D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

admission après entretien, admission sur dossier

La première année est une formation par voie scolaire professionnelle. (...)

))) RECONNAISSANCE DES ACQUIS

BTS Management en hôtellerie-restauration - Option C : Management d'unité d'hébergement
Ce BTS comporte 5 unités professionnelles qui peuvent être acquises sous forme de blocs de compét (...)

BTS Management en hôtellerie-restauration - Option C : Management d'unité d'hébergement

Certification accessible par la VAE

> SESSION 2 : Après une 1ère année du BTS MHR en formation initiale, la 2ème année du BTS option C peut se préparer en apprentissage.

> Public

Contrat d'apprentissage

> Dates

2024-2025 : Nous contacter pour les dates

> Durée

675 H (en centre)
2ème année de BTS MHR en apprentissage
En 1 an

> Modalités de formation possibles

Collectif, Cours du jour, Formation en présentiel

> Informations inscription

Pour la 2ème année du BTS en en apprentissage, passer les étapes de sélection pédagogique et compléter le dossier d'inscription en ligne du CFA académique de Paris.

> Coût de la formation

Coût peut être pris en charge au tarif de l'OPCO de branche.

> Lieu de la formation

GIP-FCIP
Lycée Guillaume Tirel
237 Boulevard Raspail - 75014
PARIS

> Contact

GIP-FCIP
CFA académique de Paris
12 Bd d'Indochine CS 40049 - 75933
PARIS Cedex 19
Tél : 01 44 62 41 48
ce.cfa@ac-paris.fr
<https://gipfcip.scola.ac-paris.fr>

> Contact(s)

CFA académique de Paris
Tél 01 44 62 41 48
ce.cfa@ac-paris.fr
Référente handicap : Djamilia
LARBIOUENE
Tél : 06 15 28 15 96

))) OBJECTIFS

Se préparer à la certification du BTS MHR option C.

Compétences visées :

- Concevoir et réaliser des prestations de services en unité de production services en hébergement
- Évaluer et analyser la production de services en hébergement
- Développer la relation client (...)

))) PRÉREQUIS

BTS accessible à tout titulaire d'un baccalauréat et particulièrement :

- bac techno STHR
- bac pro commercialisation et services en restauration
- bac pro production culinaire
(...)

))) CONTENUS

La 1re année de ce BTS est commune aux 3 options du BTS :

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

La 1ère année se concentre sur les fondamentaux en cuisine, en service et en hébergement. L'objectif est d'acquérir une polyvalence de compétences. Une partie importante est consacrée aux règles d'hygiène et de conservation des aliments, à la gestion des stocks, aux techniques culinaires fondamentales, à l'accueil et au service des clients.

La 2ème année, l'option C aborde la création, la reprise ou la transmission d'entreprise, et plus particulièrement la supervision d'une unité d'hébergement et de son personnel : préparation au "Middle Management opérationnel" et acquisition de notions managériales dans l'hôtellerie et la para-hôtellerie.

Au programme sont abordés les principaux savoirs associés suivants :

- enseignements généraux appliqués à l'hôtellerie-restauration : culture générale, comptabilité, gestion, langues étrangères
- notions de ressources humaines, gestion et encadrement d'équipes, d'entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière
- adaptation aux nouveaux modes de consommation des clients, marketing et digitalisation des services
- écoute client : la réponse aux différentes attentes de la clientèle et sa fidélisation en utilisant notamment les nouveaux outils de communication (réseaux sociaux, e-réputation)
- langues étrangères très présentes dans cette option : 2 langues sont à présenter pour la certification.

La spécialisation pour l'option C : 11 heures sous forme d'étude de cas pratiques et d'un dossier professionnel.

Environ 32 semaines en entreprise dans le cadre du contrat d'apprentissage sont à effectuer entre septembre et fin août.

(...)

))) MODALITÉS D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

admission après entretien, admission sur dossier

La première année est une formation par voie scolaire professionnelle. (...)

))) RECONNAISSANCE DES ACQUIS

BTS Management en hôtellerie-restauration - Option C : Management d'unité d'hébergement
Ce BTS comporte 5 unités professionnelles qui peuvent être acquises sous forme de blocs de compét (...)