

## Catalogue de l'offre sélectionnée

### Critères retenus

- > Structure : GIP-FCIP de Paris
- > Formacode : 42776 hôtellerie



Réseau de la formation continue de l'académie de Paris

# Sommaire

## ))) L'offre de formation

### **Hôtellerie - Restauration - Tourisme**

#### **Hôtellerie**

- 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  
LARBIQUENE  
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 (...)