



RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

Liberté  
Égalité  
Fraternité

GRETA CFA

HÔTELLERIE-RESTAURATION-ALIMENTATION  
Lyon Métropole et Rhône  
RÉGION ACADÉMIQUE  
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR (BTS)

# Management en hôtellerie restauration

OPTION A : Management d'une unité de restauration  
(Formation en apprentissage)

## OBJECTIFS

- Assumer la responsabilité d'un service d'hôtellerie ou de restauration, la fidélisation et le développement de la clientèle.
- Posséder des aptitudes pour diriger, former, animer une équipe.
- Gérer les achats, la réception et le stockage des marchandises. Il est formé aux techniques de recherche et d'accueil et au service de différents types de clientèle.

## CONTENU ET MÉTHODES

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques d'hôtellerie et restauration.
- Économie et gestion hôtelière.
- Sciences et technologie.

### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Communication et expression française.
- Langues vivantes.

## PRÉ-REQUIS ET INSCRIPTION

Être titulaire d'un :

- Baccalauréat professionnel Commercialisation et services en restauration ou Cuisine.
- Baccalauréat technologique STHR (Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration).
- Pour les titulaires d'un autre Baccalauréat, une Mise à niveau d'un an (MAN) est nécessaire ou la Mention complémentaire Accueil-réception.

Inscription sur Parcoursup.

## PUBLIC

Tout public sous contrat d'apprentissage (entretien si nécessaire).

## LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

## VALIDATION

Brevet de technicien supérieur  
(niveau 5, anciennement niveau III).

## MODALITÉS DE VALIDATION

Examen final et contrôle continu en cours de formation (CCF).

## SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation nationale.

## TARIF ET FINANCEMENT

Pris en charge par l'OPCO. Tarif entre 9 000 € et 12 500 €.

## DURÉE INDICATIVE (2 ANS)

1 350 heures au GRETA CFA.

## À NOTER

1 semaine au Centre de Formation.  
2 semaines en entreprise.

## DÉLAIS D'ACCÈS

De septembre à décembre 2023.

## DÉBOUCHÉS

Il débute comme maître d'hôtel, premier maître d'hôtel, sommelier, barman. Après plusieurs années il peut devenir assistant de direction de restauration, directeur adjoint ou directeur d'hôtel. La maîtrise de deux langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.

## POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- Licence professionnelle organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration.
- Autres Licences professionnelles dans le domaine de l'hôtellerie restauration.

## Taux de réussite à l'examen 2022

66,67 %

## Taux d'insertion professionnelle

Sur la totalité des réponses obtenues suite à la diffusion d'une enquête effectuée par le GRETA CFA en décembre 2022, les orientations des apprentis sont :

- Poursuite d'études : 80 %.
- Insertion professionnelle : 20 %.



La Région  
Auvergne-Rhône-Alpes



Nos formations  
en Vidéos



## CONTACT

GRETA CFA Hôtellerie-Restauration-Alimentation  
69571 Dardilly CEDEX BP24  
04 78 66 88 97 greta-cfa.hra@ac-lyon.fr  
[www1.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation](http://www1.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation)