



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 B : Management d'une unité de production culinaire (Formation en apprentissage)

### OBJECTIFS

- Posséder des aptitudes pour diriger, former, animer une équipe. C'est à la fois un organisateur et un gestionnaire, et il a le sens du contact.
- Acquérir des connaissances en nutrition, diététique, hygiène, sécurité.
- Acquérir également des compétences dans les procédés et équipements des différents types de production et de distribution de la nourriture, y compris la production industrielle.

### 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.
- Baccalauréat professionnel 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).



**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes



Nos formations  
en Vidéos



### 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

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

### DÉLAIS D'ACCÈS

De septembre à décembre 2023.

### DÉBOUCHÉS

Le diplômé peut débiter comme chef de partie, second de cuisine, avant d'accéder à des postes d'encadrement ou de direction.

La maîtrise de deux langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.

### POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- Licence professionnelle métiers des arts culinaires et des arts de la table.
- Autres licences professionnelles dans le domaine de l'hôtellerie restauration.

### TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN 2022

75 %

### 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 : 42 %.
- Insertion professionnelle : 42 %.
- Recherche d'emploi : 16 %.

### CONTACT

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