

## BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR (BTS)

# Management en hôtellerie restauration

## OPTION C : Management d'une unité d'hébergement

### (Formation en apprentissage)

#### OBJECTIFS

- Posséder des aptitudes pour diriger, former, animer une équipe.
- Conduire et superviser les activités de la réception et des étages. Assurer un suivi du séjour des clients, de la réservation jusqu'au départ ; coordonner la facturation et veiller à la qualité des prestations.
- Fournir aux clients des renseignements pratiques, touristiques et culturels.

#### CONTENU ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

##### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

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

##### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Communication et expression française.
- Langues vivantes.

##### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Pratique avec mise en situation et exploitation des situations concrètes

#### PRÉ-REQUIS

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.

#### PUBLIC

Tout public sous contrat d'apprentissage.

#### LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

#### VALIDATION ET RECONNAISSANCE DES ACQUIS

Brevet de technicien supérieur niveau 5, diplôme Education Nationale. Validation partielle par unités certificatives via le relevé de notes à l'examen ou par blocs de compétences selon diplôme

#### MODALITÉS DE VALIDATION

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

#### MODALITÉ D'ADMISSION ET RECRUTEMENT

Admission sur Parcoursup

#### NIVEAU D'ENTREE ET DE SORTIE

Entrée : Niveau 4 – Sortie : Niveau 5

#### PASSERELLES

Dispenses d'épreuves possibles en fonction du diplôme détenu.

#### SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation nationale.

#### TARIF ET FINANCEMENT

[Cf Tableau « Tarifs »](#)

#### 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 2024.

#### DÉBOUCHÉS

Le diplômé peut débiter comme gouvernant(e), réceptionniste 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 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

[Cf Tableau « Réussite examens »](#)

#### TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

[Cf tableau « Insertion pro »](#)



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](mailto:greta-cfa.hra@ac-lyon.fr)  
[greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation](http://greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation)