

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR (BTS)

Management en hôtellerie restauration

OPTION C : Management d'une unité d'hébergement

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

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).

MODALITÉS DE VALIDATION

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

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation nationale.

TARIF ET FINANCEMENT

Pris en charge par l'OPCO. Tarif : 12 500 €.

DURÉE INDICATIVE (2 ANS)

1 420 heures au GRETA CFA.

À NOTER

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

DÉLAIS D'ACCÈS

De septembre à décembre 2022.

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 2022

100 %

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Sur la totalité des réponses obtenues suite à la diffusion d'une enquête effectuée par le GRETA CFA en décembre 2020, les orientations des apprentis sont :

- Poursuite d'études : 50 %.
- Insertion professionnelle : 25 %.
- Recherche d'emploi : 25 %.

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

