

# TOURISME HÔTELLERIE RESTAURATION SERVICE

## BTS Management en Hôtellerie Restauration

L'objectif est que les apprentis acquièrent une polyvalence de compétences.

La formation vise à former des managers qualifiés dans les domaines de la restauration et de l'hôtellerie pouvant évoluer vers des postes à responsabilités.

L'adaptation aux nouveaux modes de consommation des clients et à la digitalisation est abordée en management et marketing, tout comme la gestion d'une équipe.

La première année est commune aux trois options et la deuxième est consacrée à la spécialisation :

Option A Unités de restauration

Option B Unités de production culinaire

Option C Unités d'hébergement.

Formation gratuite et rémunérée par la voie de l'apprentissage.

### Profil de l'apprenti

Des savoir-faire et des savoir-être :

Aimer les métiers de bouche,

Avoir de l'intérêt pour les métiers du tourisme et de l'hébergement, et pour le management des entreprises de ces secteurs,

Avoir de l'aisance relationnelle,

Avoir le sens de l'organisation et être rigoureux,

Apprécier le travail d'équipe avec vos collaborateurs,

Savoir bien s'exprimer en français mais aussi en langues étrangères,

Avoir une bonne présentation, être à l'écoute, savoir se montrer disponible pour les clients et avoir confiance en soi.

### Débouchés

**Intégrer la vie professionnelle :**

Option A : Responsable de la restauration, Maitre d'hôtel, F&B manager,

Option B : Responsable de l'unité ou Chef de cuisine,

Option C : Responsable d'hébergement ou Chef de réception.

**Vous pourrez intégrer des structures telles que :**

- Hôtel, restaurant indépendant,
- Chaîne hôtelière, chaîne de restaurants,
- Traiteur, cuisine collective.

**Poursuivre ses études :**

Cette formation vous permet également de poursuivre vos études en intégrant, par exemple, le Bachelor «Chef, Chef d'entreprise» Thierry Marx (L3) à La Cadenelle.



## Conditions d'admission

Le BTS se fait en :

- 2 ans après un Bac Pro Cuisine ou CSR et un Bac STHR.
- 3 ans après tous les autres Bac.

Vous devez :

- Etre éligible à l'apprentissage,
- Remplir le dossier de préinscription en ligne,
- Vous inscrire sur le site académique **parcoursup** pour formuler vos vœux,
- Votre candidature sera examinée en commission,
- Avoir conclu un contrat d'apprentissage.\*

(\*l'apprenti dispose de 3 mois à compter du démarrage de la formation)

## Spécificités de La Cadenelle

**Un accompagnement pédagogique de qualité :**

Une équipe expérimentée vous encadre et vous accompagne dans la construction de vos apprentissages et de votre projet professionnel .

**Un réseau d'entreprises partenaires implanté sur le territoire local et international** (Nombreux acteurs de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme) facilite la recherche d'une entreprise d'accueil pour l'apprenti(e).

Des cuisines et un restaurant d'application réservés aux formations en hôtellerie restauration.

Possibilité de passer le TOEIC à La Cadenelle.



## Formation théorique

**Module 1 : 607.50 heures - Enseignements Professionnels en Hôtellerie Restauration**

- Sciences,
  - Ingénierie,
  - Technologies,
- en restauration, en hébergement et culinaires.

**Module 2 : 607.50 heures - Enseignements Généraux**

- Entrepreneurat et pilotage de l'entreprise, Management et Mercatique des services,
- LV1 : anglais,
- LV2 : allemand, espagnol ou italien,
- Communication expression française.

**Module 3 : 135 heures - Accompagnement au projet professionnel**

- Conduite du projet entrepreneurial.

*Sous réserve de modifications du règlement d'examen sept. 2022*

## Formation pratique

Formation par la voie de l'apprentissage : alternance 2 semaines en formation / 2 semaines en entreprise.



**La Cadenelle**  
unité de savoirs

134 Boulevard des Libérateurs  
CS 80105 - 13376 Marseille cedex 12  
FRANCE

Tél : +33 (0) 4 91 18 10 50

Internet : [www.cadenelle.com](http://www.cadenelle.com)  
E-mail : [info@cadenelle.com](mailto:info@cadenelle.com)



**ACCÈS**

Métro Timone + Bus n°91  
Métro La Fourragère + Bus n°10