

BTS **MANAGEMENT D'UNITE DE PRODUCTION CULINAIRE** **Option B** **NIVEAU 5**
CODE DIPLÔME 32033424 - CODE RNCP 2008144803

OBJECTIFS DE LA FORMATION

 Cette formation permet de réaliser des activités dans le domaine de la restauration et de la production culinaire. Le/la titulaire a vocation à encadrer des équipes et à être en mesure de reprendre une entreprise dans son domaine ou de prendre plus de responsabilités dans son organisation.

CONDITIONS D'ACCÈS



- Apprenti(e) de + de 16 ans.
- Salarié(e).
- Individuel(le).
- Demandeur(euse) d'emploi.
- Autre.



MODALITÉS D'ENTRÉE DANS L'ACTION DE FORMATION

- Contrat d'apprentissage jusqu'à 29 ans révolus.
- Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.
- Contrat de professionnalisation.
- CPF.
- Autres dispositifs : Nous consulter.

MODALITÉS D'INSCRIPTION



Apprentissage : Dans la limite des places disponibles, tout candidat ayant signé un contrat en alternance sera intégré immédiatement dans un programme de formation.

Professionnalisation

Autre : Entretien avec un conseiller de formation pour l'élaboration du parcours de formation. Réponse dans les trente jours qui suivent.

Rentrée des premières années fin septembre.

14

EFFECTIF



PRÉREQUIS

Bac Pro Cuisine, BP Cuisine, Bac Technologique (STHR Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration), Bac technologique ou général.

DURÉE



- En 2 ans : 1360 heures.
- Réduction de la durée de formation possible selon public éligible.
- Autres situations : nous consulter.



ALTERNANCE

2 semaines en organisme de formation / 2 semaines en entreprise.

FINANCEMENT DE LA FORMATION



Gratuit pour les apprentis.

Prix indicatif : 12500 €/an, prise en charge par l'OPCO de référence.

Autres : nous consulter.

ACCESSIBILITÉ PERSONNE HANDICAPÉE



Pour toute question relative à l'accueil de personne en situation de handicap, contacter la référente handicap de la Cité des Formations : delphine.lucas@citeformations.com

PROGRAMME DE FORMATION

1^{ère} an. 2^{ème} an.
680h/an 680h/an

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS



	1 ^{ère} an. 680h/an	2 ^{ème} an. 680h/an
Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière.	140	120
Conduite de projet entrepreneurial.	0	40
Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services.	115	110
Sciences en hôtellerie de restauration.	40	55
Ingénierie en hôtellerie de restauration.	20	0
Sciences et technologies culinaires.	65	160
Sciences et technologies des services en restauration.	65	0
Sciences et technologies des services en hébergement.	65	0

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX		150	175
Communication et expression française		40	60
Anglais		55	60
Espagnol		55	55
Suivi collectif		20	20
COMPÉTENCES À ACQUÉRIR			
 <ul style="list-style-type: none"> • Concevoir et réaliser des prestations de services culinaires attendues par le client. • Évaluer et analyser la production de services culinaires. • Communiquer avec les autres services. • Participer à la définition de la politique commerciale. • Déployer la politique commerciale dans l'unité de production culinaires. • Développer la relation client. • Manager tout ou partie de la production culinaire. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gérer et animer l'équipe de production culinaire. • Mettre en œuvre la politique générale de l'entreprise dans l'unité. • Mesurer la performance de l'unité et sa contribution à la performance de l'entreprise. • Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie restauration. • Évaluer la faisabilité du projet entrepreneurial en hôtellerie restauration. 		
MODALITÉS PÉDAGOGIQUES			
 <ul style="list-style-type: none"> • Cours ; exposés magistraux, jeux de rôle. • Mise en situation & Travaux pratiques en ateliers. • Groupes complets et demi-groupes. • Présentiel. • Accompagnement personnalisé du parcours. 			
MODALITÉS D'ÉVALUATIONS			
 <ul style="list-style-type: none"> • Devoirs surveillés, examens blancs, oraux. 			
MODALITÉS DE CERTIFICATION			
 <ul style="list-style-type: none"> • Épreuves certificatives ponctuelles organisées par l'Education Nationale. 			
POURSUITE D'ÉTUDE		Licence professionnelle, Bachelor, école de management et de commerce, MC Cuisinier en desserts de restaurant ou programme européen (majeur ou diplômé de moins d'un an).	
DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS		Demi-chef de partie, chef de partie, sous-chef.	
	Taux d'obtention 2020 (reçus/présentés)	0 %	
	Taux d'obtention moyen sur les 3 dernières années	65 %	
	Taux d'interruption en cours de formation (2020)	0 %	
	Taux de poursuite d'étude	54 %	
	Taux d'insertion professionnelle	81,82 %	
VALEURS AJOUTÉES DE L'ÉTABLISSEMENT			
<p>Individualisation du parcours: formations modularisées, positionnement, accompagnement individualisé, sécurisation des parcours, médiation, aide à la recherche d'entreprise.</p> <p>Expertise de l'apprentissage, connaissance du milieu professionnel, relations étroites avec les maîtres d'apprentissage.</p> <p>Expertise de l'accompagnement des publics fragilisés.</p> <p>Centre de formation à dimension européenne, possibilité de stages à l'étranger.</p> <p>Plateaux techniques modernes, actualisés.</p> <p>Forte utilisation du numérique.</p>			
Taux de satisfaction des stagiaires		80 %	
Taux de retour global enquête de satisfaction		72 %	
CONTACTS : Téléphone : 02.47.88.51.00.			

Mail contact@citeformations.com
Site <https://www.cite-formations-tours.fr>

Maj. : 16/06/2021