

Niveau 5

BREVET TECHNICIEN SUPÉRIEUR MANAGEMENT EN HÔTELLERIE - RESTAURATION

Option B - Management d'Unité de Production Culinaire

CODE DIPLÔME 32033424 - CODE RNCP 37889

OBJECTIFS DE FORMATION

Cette formation permet de réaliser des activités dans le domaine de la restauration et de la production culinaire. Le 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.



PUBLICS CONCERNÉS

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

MODALITÉS DE FORMATION

- Contrat d'apprentissage (jusqu'à 29 ans révolus.)
- Contrat de professionnalisation
- Autre : nous consulter

Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

- Ordinateur portable indispensable

MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Préinscription obligatoire :
www.cite-formations-tours.fr
- Dans la limite des places disponibles
- Validation du projet de formation par un conseiller

PRÉREQUIS

- Bac Pro Cuisine, BP Cuisine, Bac Pro Commercialisation et services en restauration, Bac technologiques ou généraux

DURÉE

- En 2 ans : 1 360 heures
- Adaptation possible de la durée de formation

ALTERNANCE

40 semaines de formation réparties sur 2 ans

TAUX D'OBTENTION

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur notre site internet

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 : referent.handicap@citeformations.com

PROGRAMME DE FORMATION

ACCUEIL

- Ateliers d'intégration
- Ateliers numériques

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

- Culture générale et expression
- Anglais
- Espagnol

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

- Sciences et technologies culinaires
- Sciences et technologies des services en restauration
- Sciences et technologies des services en hébergement
- Ingénierie en hôtellerie de restauration
- Conduite de projet entrepreneurial
- Ingénierie en hôtellerie de restauration
- Sciences en hôtellerie de restauration
- Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services
- Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière

ENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES

- Suivi de parcours

COMPÉTENCES VISÉES

- 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 culinaire
- Développer la relation client
- Manager tout ou partie de la production culinaire
- 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

- Cours, mises en situation & travaux pratiques en ateliers en présentiel

MODALITÉS D'ACCOMPAGNEMENT

- Suivi collectif régulier
- Suivi individuel du parcours : accompagnateur individuel de parcours, entretiens, visites, médiation en entreprise...

MODALITÉS D'ÉVALUATION/REMIÉDATION

- Évaluations tout au long de la formation
- Examens blancs / Remédiation

FINANCEMENT DE LA FORMATION

- Prix indicatif : prise en charge par l'OPCO de référence
- Autres : nous consulter

MODALITÉS DE CERTIFICATION

- Épreuves certificatives ponctuelles organisées par l'Education Nationale

POURSUITE D'ÉTUDES

- MC Cuisinier en Dessert de Restaurant, Licence professionnelle, Bachelor, Ecole de management et de commerce
- Programme européen (majeur et diplômé de moins d'un an)

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Manageur en restauration traditionnelle, gastronomique, collective...
- Responsable de salle, Directeur(trice) de la restauration

VALEURS AJOUTÉES DE L'ÉTABLISSEMENT

- Expertise de l'apprentissage : plus de 40 ans d'expérience au service de l'apprenant et des entreprises partenaires
- Pratiques pédagogiques et équipements innovants
- Individualisation, suivi du parcours et médiation
- Aide à la recherche d'entreprise
- Accompagnement des publics fragilisés
- Centre de formation à dimension européenne (possibilité de mobilité européenne)
- Plateaux techniques modernes, actualisés
- Espaces de vie pour les apprenants
- Hébergement et restauration sur site