

BTS MANAGEMENT EN HOTELLERIE RESTAURATION - OPTION B : MANAGEMENT D'UNE UNITE DE PRODUCTION CULINAIRE

PRÉREQUIS :

- ◆ Être âgé-e de 16 à 18 ans
- ◆ Forte motivation pour le secteur d'activité
- ◆ Être disponible pour des horaires en décalé
- ◆ Résistance physique

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- ◆ Le-la titulaire du BTS MHR est capable d'assurer des activités professionnelles dans le pôle mercatique des services en hôtellerie restauration
- ◆ Le-la titulaire du BTS MHR est capable d'assurer des activités professionnelles dans le pôle conception et production de services en hôtellerie restauration
- ◆ Le-la titulaire du BTS MHR est capable d'assurer des activités professionnelles dans le pôle management de la production de services en hôtellerie restauration
- ◆ Le-la titulaire du BTS MHR est capable d'assurer des activités professionnelles dans le pôle pilotage de la production de services en hôtellerie restauration

CONTENUS DE LA FORMATION :

- ◆ **Enseignement général**
 - Communication et expression française
 - Langue étrangère 2 (espagnol ou portugais)
 - Langue étrangère 1 (anglais)
- ◆ **Enseignement d'économie et gestion hôtelière**
 - Entrepreneurat et pilotage de l'entreprise hôtelière
 - Conduite du projet entrepreneurial
 - Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services
- ◆ **Enseignement d'hôtellerie restauration**
 - Sciences et technologies culinaires
 - Sciences en hôtellerie restauration
 - Ingénierie en hôtellerie restauration
 - Sciences et technologies des services en restauration
 - Sciences et technologies de services en hébergement

OBJECTIF GÉNÉRAL : Certification

FINANCEMENTS ET COFINANCEMENTS POSSIBLES :

Financements : OPCO

Cofinancements :

TARIFS : Nous consulter

CONTACTS :

GIP-FCIP GUYANE / CFA-EN

0594 20 06 25 – cfa.en@ac-guyane.fr

Conseiller en formation continue

(CFC) : Martine EMORINE

0694 20 60 35

martine.emorine@ac-guyane.fr

Mise à jour du document : 20/09/2021

Consultez et téléchargez nos conditions générales de vente





DURÉE DE LA FORMATION : 2 ans

- ◆ En centre : 1350 heures
- ◆ En entreprise : 1940 heures
- ◆ Accompagnement : 10 heures

RYTHME DE L'ALTERNANCE :

- ◆ En centre : 2 semaines
- ◆ En entreprise : 2 semaines

MODALITÉS D'ACCÈS :

- ◆ Sur dossier
- ◆ Sur entretien

DÉLAIS D'ACCÈS :

- ◆ Sous réserve de places vacantes et après validation du protocole d'entrée (dossier de candidature/entretien/test de positionnement), l'admission en formation est possible, dès signature du contrat, jusqu'à 1 mois après le démarrage de la formation.

MÉTHODES MOBILISÉES :

- ◆ Mise en situation professionnelle sur plateau technique
- ◆ Mise en situation professionnelle en entreprise
- ◆ Autoformation accompagnée (plateforme e.GRETA-CFA)
- ◆ Accompagnements (individuels ou collectifs)
- ◆ Entretiens individuels en présentiel ou à distance
- ◆ Travail de recherche personnel guidé

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- ◆ Formation en Présentiel
- ◆ En alternance

MODALITÉS D'ÉVALUATION :

- ◆ Epreuves ponctuelles orales
- ◆ Epreuves ponctuelles écrites
- ◆ Evaluation en entreprise
- ◆ Dossier professionnel
- ◆ Epreuve ponctuelle pratique

ACCESSIBILITÉS AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP : OUI

Nature du handicap : Tous types de handicap

Un référent handicap qualifié pourra vous accompagner pour étudier votre situation et mobiliser les aides adaptées. Contactez-nous par mail

gipfcip.handicap@ac-guyane.fr

LIEU PRINCIPAL DE RÉALISATION :

LPO Melkior et Garré - Cayenne



INDICATEURS DE RÉSULTATS N-1 :

Taux de satisfaction	1ère promotion
Taux de Réussite	1ère promotion
Taux d'abandon	1ère promotion
Autres taux	Nous consulter

