



Diplôme National du Ministère de l'enseignement Supérieur et de la recherche
Niveau 5 (RNCP37889) Enregistré à France Compétences
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37889>
Date d'échéance de l'enregistrement : 31-08-2028



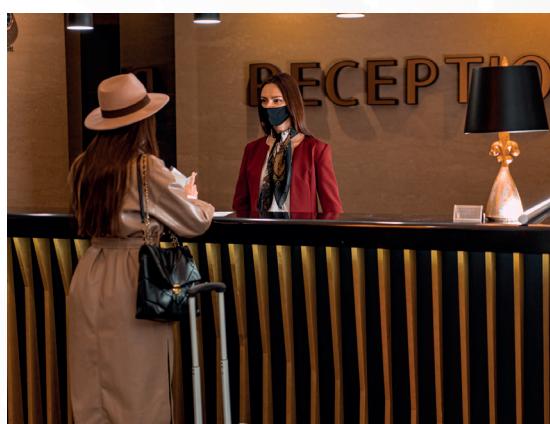
DESCRIPTION DE LA FORMATION

- ✓ Diplôme Éducation Nationale de niveau 5.
- ✓ Durée : 2 ans.
- ✓ Environ 1350h de formation.
- ✓ 38 à 40 semaines / 64 à 66 semaines en entreprise.
- ✓ Prérequis : Avoir un Bac technologique ou professionnel du secteur
- ✓ Taux de réussite (session 2025) : 33 %



OBJECTIFS DE LA FORMATION

- ✓ Concevoir et réaliser les prestations de services attendues par le client.
- ✓ Gérer et piloter une unité d'hôtellerie-restauration.
- ✓ Manager et animer une équipe.
- ✓ Développer et mettre en œuvre la politique commerciale de l'entreprise.
- ✓ Formaliser un projet entrepreneurial et en évaluer la faisabilité.
- ✓ Appliquer les principes du développement durable dans l'organisation et la gestion de l'activité.



BLOCS DE COMPÉTENCES

01 – CONCEPTION ET PRODUCTION DE SERVICES EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

Concevoir et réaliser les prestations de services attendues par le client.
Évaluer la production et communiquer efficacement avec les autres services.

02 – MERCATIQUE DES SERVICES EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

Contribuer à définir et déployer la politique commerciale de l'unité.
Développer et entretenir la relation avec les clients.

03 – MANAGEMENT DE LA PRODUCTION DE SERVICES EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

Manager tout ou partie d'un service.
Gérer et animer l'équipe.

04 – PILOTAGE DE LA PRODUCTION DE SERVICES EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

Appliquer la politique générale de l'entreprise au sein de l'unité.
Mesurer la performance de l'unité et son impact sur celle de l'entreprise.

05 – ENTREPRENEURIAT EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

Formaliser un projet entrepreneurial.
Évaluer sa faisabilité.

OPTIONS PROPOSÉES PAR LE DIPLÔME

Le BTS Management en Hôtellerie-Restauration comporte trois options de spécialisation :

- Option A – Management d'unité de restauration
- Option B – Management d'unité de production culinaire
- Option C – Management d'unité d'hébergement

(Les options proposées à l'UFA Saint-Louis peuvent varier selon les effectifs et l'organisation de la formation.)

Passerelle, équivalence et bénéfice d'unité de formation ou de blocs de compétences :
Nous contacter pour une étude précise du dossier.

POURSUITES D'ÉTUDES

- Licence professionnelle dans les domaines de l'hôtellerie, de la restauration ou du tourisme
- Écoles de management hôtelier

COMMENT S'INSCRIRE ?

Être âgé de 16 à 29 ans révolus, ou être reconnu travailleur handicapé (RQTH).

Satisfaire à un entretien de motivation et de recrutement, en vue de la validation de l'admissibilité et du positionnement en apprentissage.

Trouver une entreprise d'accueil et signer un contrat d'apprentissage.

Je contacte l'accueil de l'établissement pour obtenir un dossier de candidature.
Une fois le dossier complété et remis à l'UFA, un rendez-vous est fixé avec le Chef d'établissement.

La réponse est donnée sous 2 mois à l'issue du processus de recrutement.
Les inscriptions pour la prochaine rentrée scolaire ont lieu de février à juillet.

MÉTIERS VISÉS

- Assistant manager en restauration
- Responsable de salle
- Chef de rang
- Assistant d'exploitation
- Adjoint de direction

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Coût de la formation : pris en charge par l'OPCO de l'entreprise d'accueil
- Aucun frais d'inscription ni de scolarité
- Accompagnement personnalisé et aide à la recherche d'entreprise
- Modalités pédagogiques : cours collectifs, théorie, mises en pratique sur plateaux techniques (restauration et hotel d'application)
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap
- Modalités d'évaluation : épreuves écrites, pratiques et orales finals.

Mise à jour : Novembre 2025