

BTS Management Hôtellerie Restauration

Option Management d'Unité de Restauration
Option Management d'Unité de production Culinaire
Option Management d'Unité d'Hébergement

Formation en alternance en contrat d'apprentissage

RNCP : 37889

Date d'échéance de l'enregistrement : 31-08-2028

Certificateur : Ministère Education Nationale



LP/LT Notre Dame de NAZARETH

20 Rue de l'arbalète
14440 Douvres la Délivrande
0231361212



Durée de la Formation :

- 2 années d'alternance en présentiel à l'UFA : 1^{ère} année 735 heures et en 2^{ème} année 700 heures
- Début de la formation en septembre et fin de la formation en juillet
- Démarrage possible du contrat 2 mois avant le début de la formation et fin possible 2 mois après la fin de la formation.

Prérequis :

- Avoir entre 16 et 29 ans
- Signer un contrat d'apprentissage
- Avoir un Bac du domaine de l'hôtellerie restauration ou Avoir validé une année de MAN après un BAC général ou Effectuer un test de positionnement
- Possibilité de s'inscrire en 2^{ème} année après une 1^{ère} année en formation initiale validée
- Présenter un CV et une lettre de motivation

Débouchés professionnels possibles :

Réceptionniste	Gouvernant d'étage
Chef cuisinier	Responsable de production
Maître d'Hôtel	Chef barman

Poursuites d'Etudes possibles :

- Certificat de spécialisation Desserts de Restaurant
- Certificat de spécialisation Sommellerie (Sommelier)
- Licence Professionnelle Arts culinaires (Manager de la restauration, Conseiller culinaire)

Inscription :

- Pré - inscription entre Janvier et Octobre par mail : ufa@elcdouvres.fr / secreteriatufa@elcdouvres.fr ou en ligne : <https://www.notredamedenazareth.com>

Statut / Coût :

- Statut salarié en Contrat d'Apprentissage de 24 mois
- Formation gratuite et rémunérée (financée par les OPCO)

Taux de réussite :

Taux publiés sur le site internet

<https://www.notredamedenazareth.com/>

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

Objectifs de la formation

Le BTS Management en Hôtellerie Restauration a pour objectif de former des managers qualifiés dans les domaines de la restauration et de l'hôtellerie pouvant évoluer vers des postes à responsabilité.

Contenu de la formation et choix de l'option

Enseignement général et technologique:

- Culture et expression générale
- Langues vivantes 1 et 2
- EPEH : Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière – Conduite du projet entrepreneuriat
- MEHMS : Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services
- Tronc commun en 1^{ère} année : Sciences et technologies des services en restauration, en production culinaire, en hébergement

Enseignement technique et professionnel en 2^{ème} année:

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

Capacités et Compétences à acquérir

- Maîtriser l'environnement économique, juridique et organisationnel spécifique aux entreprises du secteur
- Etre capable de : organiser, diriger, contrôler, former et animer une équipe de travail
- Acquérir et développer des attitudes et des comportements professionnels adaptés

Blocs compétences

- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Validation de la formation

- Evaluation sous forme de CCF (Contrôle en Cours de Formation) + épreuves ponctuelles en fin de 2^{ème} année
- Attestation de suivi de formation

Accès

- Véhicule personnel (parking du lycée)
- Transports en commun (NOMAD) / Véhicule personnel
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap, nous consulter. Etablissement accessible aux personnes à mobilité réduite, présence d'un ascenseur



Les atouts de l'Apprentissage



MAJ LE : 25 Septembre 25

Le contrat d'apprentissage



- Professionnaliser un nouveau collaborateur
- Doter progressivement l'entreprise des compétences qui seront nécessaires à moyen terme
- Bénéficier d'une exonération des cotisations salariales sur les rémunérations versées aux apprentis
- Bénéficier de la réduction générale des charges renforcées
- Bénéficier de l'aide unique (pour les entreprises de moins de 250 salariés)
- Bénéficier de l'aide exceptionnelle à l'embauche

La rémunération de l'apprenti(e)

La rémunération est déterminée en fonction de l'année contractuelle, de l'âge et de la progression de l'apprenti(e), indexée sur le SMIC

Possibilité d'aide au Permis, d'aide au Logement...

<18 ans	18 à 20 ans	21 à 25 ans	> 25 ans
27% du SMIC	43% du SMIC	53% du SMIC	100 % du SMIC
39 % du SMIC	51 % du SMIC	61 % du SMIC	100 % du SMIC

L'accompagnement de l'apprenti(e)



- Le maître de stage doit obligatoirement être désigné et apparaître sur le CERFA.
- Le maître d'apprentissage peut changer en cours de contrat.
- Le maître d'apprentissage met en œuvre la formation pratique en entreprise de l'apprenti(e).
- Il a pour mission de contribuer à l'acquisition par l'apprenti(e) des compétences correspondant à la qualification recherchée et au diplôme préparé en lien avec l'UFA.

Les PLUS :

- ✓ Accompagnement individualisé (Réfèrent Pédagogique pour 5 Apprentis maximum)
- ✓ Rencontres régulières auprès de divers professionnels
- ✓ Mise en situation Professionnelle