



BTS MANAGEMENT HÔTELLERIE RESTAURATION

Formation en contrat d'apprentissage



Option Management d'Unité de Restauration



Option Management d'Unité de production Culinaire



Option Management d'Unité d'Hébergement

RNCP : 37889

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

Certificateur : Ministère Education Nationale

MAJ : Janvier 2026



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.

Prérequis

- Avoir entre 16 et 29 ans
- Avoir signé un contrat d'apprentissage
- Avoir un bac du domaine de l'hôtellerie restauration ou avoir validé une Mise À Niveau ou avoir effectué 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
- Possibilité de passerelle, d'allègement, d'équivalence en fonction du parcours de formation avec positionnement



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

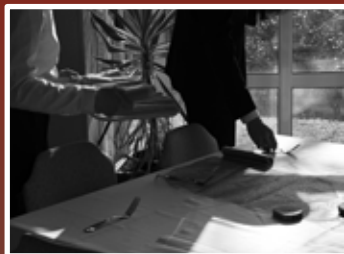
Début de la formation en septembre et fin de la formation en juillet

Démarrage possible du contrat 2 mois avant le début de la formation et fin possible 3 mois après la fin de la formation.

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





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

Validation de la formation

Evaluation sous forme de CCF (Contrôle en Cours de Formation)

Épreuves ponctuelles en fin de 2^{ème} année

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences



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

Débouchés professionnels

- 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 sur le site :

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

Statut / Coût

Le Contrat d'Apprentissage est rémunéré selon la grille de rémunération en vigueur
Formation financée par l'opérateur de compétences de l'entreprise, aucun reste à charge pour l'apprenti.

Taux de réussite et de satisfaction

Taux publiés sur le site internet :

- <https://www.notredamedenazareth.com/>
- <https://www.inserieunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

LP/LT Notre Dame de NAZARETH
20 Rue de l'arbalète
14440 Douvres la Délivrande
0231361212

