

BTS Management en hôtellerie restauration - Option A Management d'unité de restauration

Marseille 8ème

 Formation éligible
au CPF

 Formation réalisable
en alternance

Les + du réseau FORPRO-PACA

Taux de réussite : 89%
Taux de satisfaction : 100%
Taux d'insertion en emploi : 50% (6 mois après sortie de formation)
Taux de poursuite d'études: 50%
Taux de rupture en cours de formation: 0%
Taux de rupture des contrats : 15%
Taux de recommandation par nos anciens stagiaires : 67%

Nos indicateurs sont consultables sur le site : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

Réseau d'anciens élèves dynamique et reconnu :
<https://www.reseau-lycee-cfa-hotelier-marseille.fr/fr/page/presentation>

LA FORMATION

OBJECTIFS

Pouvoir assurer la responsabilité d'une unité de restauration dans ses différentes dimensions: technique, humaine, commerciale.

Garantir la qualité du service restaurant, bar et la satisfaction de la clientèle: contrôler, évaluer, superviser, préparer et gérer le service, la préparation matérielle, la gestion des achats et des stocks dans le respect d'un cadre normatif avec les standards de qualité souhaités: hygiène, sécurité, règlementation.

Contribuer à la définition de la politique commerciale et animer cette politique, développer la relation client.

Assurer un pilotage efficace et manager les équipes en fixant ou relayant les orientations stratégiques et économiques de l'unité de restauration.

Développer un projet entrepreneurial.

PROGRAMME

Contenus professionnels:

- Concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client en restauration
- Évaluer et analyser la production de services en restaurant
- Participer à la définition de la politique commerciale et déployer la politique commerciale dans l'unité de restauration
- Développer la relation client: animation et fidélisation
- Manager tout ou partie du service en restauration
- Gérer et animer l'équipe de restaurant: recrutement, évaluation, formation, suivi de la réglementation sociale
- Mettre en oeuvre la politique générale de l'entreprise dans l'unité: participer au contrôle de gestion
- Mesurer la performance de l'unité et sa contribution à la performance de l'entreprise : participer au contrôle de gestion
- Formaliser et évaluer un projet entrepreneurial en hôtellerie restauration: évaluation et faisabilité

Savoirs associés : Culture générale et linguistique, Économie et gestion , sciences et technologies de services, réglementations sanitaires (produits, transport, stockage), techniques en gestion des ressources humaines, techniques et production de services en restauration, administration de la production culinaire, mercatique, stratégies de commercialisation, techniques de management opérationnel, environnement économique et juridique, budget et contrôle de gestion, responsabilité sociétale des entreprises (RSE).

Enseignement général : culture générale et expression, anglais et langue vivante 2, gestion comptable, financière et fiscale, mercatique.

VALIDATION

- Diplôme du ministère de l'Education nationale de Niveau 5 (BTS, DUT)

A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

PUBLICS

Tous publics

PRÉ-REQUIS

Diplôme du baccalauréat (général, technologique, professionnel dans la spécialité cuisine et/ou restauration)
Mise à niveau BTS Management en hôtellerie restauration
Il est conseillé d'avoir une réelle curiosité pour les métiers de l'hôtellerie restauration, d'avoir le sens des responsabilités et de savoir travailler en équipe.

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

DATES DE SESSION

du 12 sep 2022 au 30 juin 2024		DIVERS FINANCEMENTS ALTERNANCE
du 11 sep 2023 au 30 juin 2025		DIVERS FINANCEMENTS ALTERNANCE
du 16 sep 2024 au 30 juin 2026		DIVERS FINANCEMENTS ALTERNANCE

DURÉE

Durée totale maximale de 3650 heures dont 2300 heures en entreprise et 1350 heures en centre de formation.
La durée de la formation est indicative et sera déterminée en fonction de votre profil.

EFFECTIFS

12 personnes

MODALITES, EQUIPEMENTS ET SUIVI PEDAGOGIQUE

Modalité d'enseignement

- Formation entièrement présentielle

Modalités pédagogiques

- Cours collectifs

Équipements

- Plateaux techniques équipés
- Salle banalisée avec vidéoprojecteur

Modalités de suivi et d'individualisation

Positionnement en amont de l'entrée en formation.

Entretiens, remédiation avec le référent pédagogique et/ou le référent entreprise en cours de formation.

Prise en compte de la satisfaction des bénéficiaires en cours et fin de formation.

Pour les bénéficiaires en situation de handicap : adaptation possible des modalités de formation et de certification, accompagnement par le référent TH du GRETA-CFA.

Afin d'améliorer la qualité de notre service, vous pouvez, à l'aide du formulaire disponible sur le site <https://www.forpro-paca.com>, nous faire part de vos réclamations et suggestions.

EXPERTISE DES INTERVENANTS

Enseignants certifiés Education Nationale, formateurs Bac +3 avec une expérience significative en formation d'adultes, intervenants professionnels.
Formateurs expérimentés dans l'individualisation des apprentissages.

MODALITES D'ÉVALUATION ET DE CERTIFICATION

Épreuves en fin de formation (Évaluation ponctuelle)

Possibilité de valider un/des blocs de compétences

En cas de validation partielle de la certification, la durée de validité des modules obtenus est à vie.

FINANCEMENTS

TARIF

Prix horaire T.T.C : 16.00 euros

Ce tarif est indicatif et non contractuel. Selon votre statut, cette formation peut-être entièrement financée. Nous contacter.

FINANCEMENTS

Session du 12 septembre 2022 au 30 juin 2024

Formation en alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation).

Formation éligible au CPF.

Cette formation en alternance (en contrat d'apprentissage) peut être entièrement financée. Nous contacter pour plus d'informations.

Session du 11 septembre 2023 au 30 juin 2025

Formation en alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation).

Formation éligible au CPF.

Cette formation en alternance (en contrat d'apprentissage) peut être entièrement financée. Elle est ouverte également à d'autres publics et peut-être prise en charge par d'autres partenaires/financeurs. Nous contacter pour plus d'informations.

Session du 16 septembre 2024 au 30 juin 2026

Formation en alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation).

Formation éligible au CPF.

Cette formation en alternance (en contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation) peut être entièrement financée. Elle est ouverte également à d'autres publics et peut-être prise en charge par d'autres partenaires/financeurs. Nous contacter pour plus d'informations.

COMMENT S'INSCRIRE ?

COMMENT S'INSCRIRE ?

Candidature via Parcoursup ou nous contacter pour obtenir un dossier de candidature.

Test de positionnement et entretien sur rendez-vous.

REUNIONS D'INFORMATIONS COLLECTIVES

16 mar 2024 | Lycée J-P Passedat

08h30 | 114 avenue André Zenatti - Marseille 8ème

Journée portes ouvertes du lycée Hôtelier Jean-Paul Passedat.

Visite de l'établissement, découverte des métiers et informations sur la formation.

APRÈS LA FORMATION

Insertion dans l'emploi à des postes de Manager d'unité de restauration, Maître d'hôtel, Premier Maître d'hôtel, Sommelier, Chef barman

Poursuite d'études en Licence professionnelle dans la filière hôtellerie restauration ou industrie agro-alimentaire

COMMODITÉS

Accès personnes en situation de handicap

Lieu accessible aux personnes en situation de handicap.

Accès

Métro ligne 2: Rond point du Prado Bus N° 45 : Zenatti Lycee

INFORMATIONS PRATIQUES

CONTACTS

Aude CHANUT - Coordonnatrice apprentissage
T. 04 91 72 75 23 | aude.chanut@ac-aix-marseille.fr

Espace ACCUEIL GRETA-CFA Marseille Méditerranée - Coordonnateur
T. 04 13 59 53 96 | espaceaccueil.gmm@ac-aix-marseille.fr

Nelson PELLEGRINI - Référent Handicap
T. 04 91 72 75 31 | nelson.pellegrini@ac-aix-marseille.fr

LIEU DE FORMATION

Lycée des Métiers de l'Hotellerie de l'alimentation et du tourisme J-P Passedat | 114 avenue André Zenatti | 13008 Marseille

ORGANISME

GRETA-CFA Marseille Méditerranée

Siège : Lycée Jean Perrin 13010 Marseille

Accueil public du lundi au vendredi du 09h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h00

N° de déclaration d'activité : 93131539413