

# BTS Management en Hôtellerie - Restauration

## option A management d'unité de restauration

Ce diplôme vise à former des techniciens capables d'assumer la responsabilité d'un service d'hôtellerie ou de restauration, de fidéliser et de développer la clientèle. Au-delà des aptitudes pré-requises que la formation enrichit (curiosité, ouverture d'esprit, courtoisie, maîtrise de soi, etc.) celle-ci vise à faire acquérir : une culture juridique-économique-linguistique, des savoirs et savoir-faire spécifiques en mercatique et gestion, une connaissance approfondie des techniques professionnelles et des compétences informatiques appliquées.

Ainsi, le titulaire du BTS Hôtellerie-restauration apprend à organiser et concevoir un système de production et de distribution de biens et de services. A l'issue de la formation, il est capable également de gérer le système d'information hôtelier et la communication d'un établissement.

Le programme de l'option mercatique et gestion hôtelière porte plus spécifiquement sur les méthodes commerciales, le marketing et à la gestion financière d'un établissement. L'étudiant est formé à la gestion des achats, à la réception et au stockage des marchandises. Il maîtrise les techniques d'accueil et de traitement des différents types de clientèle.

Le titulaire de cette option travaille à la réception, organise le travail dans les étages ou à la direction de l'hôtel. Il peut également exercer dans un bureau d'études ayant pour finalité l'implantation d'hôtel (étude du concept avec définition des objectifs financiers).

### → Débouchés

Il peut postuler soit dans des hôtels, des résidences de tourisme, des centres de vacances ou des structures d'hébergement collectifs ou sociaux (maisons de retraite,...).

Il existe de nombreux débouchés à l'étranger, par exemple, dans les sociétés de services travaillant sur des chantiers de compagnies pétrolières ou d'entreprises de travaux publics.

Métiers accessibles :

- Maitre d'hôtel, Premier maitre d'hôtel
- Sommelier
- Chef barman
- Assistant de direction de restauration
- Directeur adjoint, Directeur

### → Accès à la formation

Les titulaires de Bac Pro qui ont obtenu un avis favorable du conseil de classe seront prioritaires dans les BTS correspondant à leur spécialité (en application du décret n° 2017-515 du 10 avril 2017 sur l'expérimentation Bac Pro/BTS).

En priorité :

- Bac sciences et technologie de l'hôtellerie et de la restauration  
- Classe de mise à niveau section de technicien supérieur hôtellerie restauration. Elle s'adresse aux titulaires d'un bac ou de son équivalent hors secteur de l'hôtellerie-restauration. L'objectif est d'apporter les connaissances professionnelles de base avant l'entrée en BTS. Le programme aborde les pratiques

de cuisine (produits, locaux et équipements, culture professionnelle), les pratiques de restauration et les connaissances des boissons, les pratiques d'hébergement, l'initiation à la communication professionnelle, les bases de gestion hôtelière, les sciences appliquées (nutrition, microbiologie, physique-chimie ...) et l'enseignement de deux langues vivantes.

### → Programme

Matières	1 <sup>ère</sup> année	2 <sup>ème</sup> année
Communication et expression française	2h	2h
langue vivante étrangère A	1h	1h
langue vivante étrangère B	1h	1h
Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière	5h30	4h
Conduite du projet entrepreneurial		1h
Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services	4h30	3h
Sciences en hôtellerie restauration	2h	
Ingénierie en hôtellerie restauration	1h	
Sommellerie et techniques de bar		2h
Sciences et technologies culinaires	3h	
Sciences et technologies des services en restauration	3h	4h
Sciences et technologies de services hébergement	3h	
Langue vivante étrangère C (facultatif)	2h	2h

\*horaires hebdomadaires à titre indicatif

### Grille d'examen

Épreuves	Coef.
E1 : Culture générale et expression	2
E2 : Communication langue vivante étrangère (a)	
Langue vivante étrangère A	2
Langue vivante étrangère B	2
E3 : Management, pilotage et entrepreneuriat en hôtellerie restauration (HR)	
Pilotage de la production de services en HR	5
Projet d'entrepreneuriat en HR	3
Management de la production de services en HR	3
E4 : Mercatique des services en HR	3
E5 : Conception et production de services en HR dans l'option	15
Epreuves facultatives	
Langue vivante étrangère C	-
Engagement étudiant(1)	

(1) Cette épreuve vise à identifier les compétences, connaissances et aptitudes acquises par le candidat dans l'exercice des activités mentionnées à l'article L. 611-9 du code de l'éducation et qui relèvent de celles prévues par le référentiel d'évaluation de la spécialité du diplôme de brevet de technicien

# BTS Management en Hôtellerie - Restauration

## option A management d'unité de restauration



supérieur pour laquelle le candidat demande sa reconnaissance « engagement étudiant ». Épreuve obligatoire à la suite de laquelle intervient l'épreuve facultative « engagement étudiant » : E4 Mercatique

À l'exception de l'épreuve facultative de langue vivante étrangère, tout candidat utilise deux langues vivantes étrangères ainsi définies :

- L'anglais est la langue vivante étrangère A obligatoire
- La langue vivante étrangère B est à choisir parmi anglais, allemand, espagnol, italien, portugais, arabe et chinois
- La langue vivante étrangère C facultative est à choisir parmi anglais, allemand, espagnol, italien, portugais, arabe et chinois

### Descriptif des matières

En plus des enseignements généraux (français, 2 LV, économie, droit), la formation comporte des enseignements professionnels :

- **Techniques et moyens de gestion :**  
Gestion comptable, financière, fiscale et travaux d'application : budget d'exploitation, contrôle financier, prospection commerciale ; mercatique et travaux d'application : marketing, stratégie commerciale, conception de produit et définition des prix, la distribution...
- **Sciences appliquées à l'hôtellerie et à la restauration :**  
Microbiologie, toxicologie, hygiène et sécurité.
- **Techniques professionnelles :**  
Génie culinaire : gastronomie française et organisation de la production en cuisine ; restauration et connaissance des boissons : animation et gestion de la commercialisation en restaurant ; hébergement et communication professionnelle : accueil, relation clientèle et organisation de l'activité ;
- **Ingénierie et maintenance**

En seconde année, l'option mercatique et gestion hôtelière approfondit la gestion financière ainsi que les techniques hôtelières (réservations, étude des phénomènes et des flux touristiques, techniques de recherche, d'accueil et de traitement des différents types de clientèle).

### Stages

16 semaines de stage complètent la formation, dont 12 semaines obligatoirement consécutives.

### Statistiques

Nouveau BTS 1<sup>ère</sup> session en 2020

Pour le BTS Hôtellerie Restauration mercatique et gestion hôtelière :

#### Académie de Montpellier

En 2017 : 63 candidats inscrits, 63 présentés, 62 admis (soit 98,41% de réussite).

En 2018 : 53 présents, 53 admis (soit 100,00% de réussite).

#### Académie de Toulouse

En 2018 : 33 candidats présents, 32 candidats admis (soit 97% de réussite).

En 2019 : 29 candidats présents, 29 candidats admis (soit 100% de réussite).

### Poursuites d'études

Le BTS Hôtellerie-restauration est conçu pour permettre une intégration directe dans la vie active.

Cependant des formations post-BTS sont proposées par les lycées hôteliers, les écoles consulaires, l'université et certains établissements privés.

#### • En licence professionnelle



- ✓ hôtellerie et tourisme spécialité assistant aux fonctions de management du tourisme et de l'hôtellerie internationale – Lycée de l'hôtellerie et du tourisme Guyancourt (78) – Université de Versailles Guyancourt (78).
- ✓ hôtellerie et tourisme spécialité management des activités hôtelières – Université de Lorraine Metz (57).
- ✓ hôtellerie et tourisme spécialité gestion ou reprise d'une PME hôtelière – Université de Savoie Chambéry (73) – Lycée hôtelier Savoie Thonon les Bains (74).
- ✓ hôtellerie et tourisme spécialité hôtellerie-restauration internationale – Université de Nantes La Roche sur Yon (85).
- ✓ hôtellerie et tourisme spécialité ingénierie, conception, organisation et gestion des systèmes hôteliers et de restauration – Université de Toulouse II Foix (09) - Université de Toulouse II (31).
- ✓ hôtellerie et tourisme spécialité management des entreprises de l'hôtellerie et de la restauration - IUT d'Evreux Evreux (27) - Lycée Jean-Baptiste Decrétot Louviers (27) - Lycée polyvalent Saint-Pierre (Privé sous contrat) Brunoy (91) - Université d'Evry-Val-d'Essonne Evry (91).
- ✓ hôtellerie et tourisme spécialité management international de l'hôtellerie et de la restauration - Université Jean Moulin - Lyon 3 (69) - Université Paris Ouest Nanterre La Défense (92).
- ✓ hôtellerie et tourisme spécialité responsable international de structures de loisirs, d'accueil et de voyages - Université de Cergy-Pontoise (95).

Pour connaître les poursuites d'études envisageables consultez les guides régionaux "Après le Bac: choisir ses études supérieures?" et "Après un Bac +2"

# BTS Management en Hôtellerie - Restauration

## option A management d'unité de restauration

### ➡ Où se Former

- 34 **Montpellier**  
Lycée professionnel Georges Frêche (Public)  
Lycée Georges Frêche (*public*) **A (1ère année commune)**
- 48 **Saint-Chély-D'apcher**  
Lycée privé Sacré-Cœur (Privé sous contrat)   
CFA Aspect Occitanie Lycée Sacré Cœur **A (1ère année commune)**
- 66 **Argelès sur Mer**  
Lycée Christian Bourquin (Public)   
CFA Education Nationale Lycée C. Bourquin **A (1ère année commune)**
- 31 **Toulouse**  
Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme (Public)
- 65 **Lourdes**  
CFA Académie de Toulouse Lycée de l'Arrouza **A (1ère année commune en option A ou C)**
- 82 **Castelsarrasin**  
Lycée Jean de Prades (Public)

**A** formation en apprentissage



Internat/ Hébergement possible

### ➡ Pour en savoir plus

- Guide régional «choisir ses études supérieures»;
  - Dossiers « Etudier et travailler à l'étranger »;
  - Voie pro « Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration »;
- Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au Centre d'Information et d'Orientation (CIO)

N'hésitez pas à rencontrer un psychologue de l'Education Nationale (PSY-EN).