

BTS Management Hôtellerie - Restauration

option B management d'unité production culinaire



Le 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. L'option art culinaire, art de la table et du service forme plus spécifiquement aux techniques de production et de distribution culinaires. Polyvalent, le titulaire du BTS hôtellerie-restauration assure diverses fonctions au sein d'un établissement hôtelier :

- en cuisine, il élabore les menus et réalise les plats. Il veille à l'hygiène du matériel utilisé. C'est sur lui que repose la réputation de l'établissement
- en salle, il accueille et conseille les clients dans leurs choix, s'inquiète de leur confort (qualité, rapidité du service...) et intervient en cas de litige. Chef d'orchestre des serveurs, il veille au bon déroulement du service auquel il peut d'ailleurs participer. Il est l'intermédiaire privilégié entre la salle, la cuisine et la direction
- responsable d'un service, il participe au recrutement et forme le personnel. Il anime et contrôle le travail de l'équipe (ou brigade)
- gestionnaire, il supervise les achats, définit les coûts, surveille les stocks, contrôle les livraisons... il est tout à fait capable d'organiser banquets et soirées.

➡ Débouchés

Ce BTS peut permettre d'accéder rapidement à des postes à responsabilités dans la restauration, les services de gestion de chaînes hôtelières et d'hôtels de tourisme, ou de s'installer. Son titulaire occupe des emplois de chef de cuisine ou de restaurant, de maître d'hôtel, de chef de rang ou de directeur de la restauration.

Il exerce son activité tant dans des organisations productives de biens et de services hôteliers à vocation commerciale ou sociale que dans des entreprises connexes à l'industrie hôtelière et ce dans un contexte d'ouverture internationale. Il est sommelier, caviste, économiste, cuisinier(ière), directeur de restaurant, maître d'hôtel ou gérant(e) de restauration collective.

Métiers accessibles :

- demi-chef de partie, chef de partie ;
- Second de cuisine, chef de cuisine ;
- Directeur(trice) adjoint, directeur(trice) de restaurant ;
- Responsable de production ;

➡ 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 techno 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 ère année	2ème 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	2h
Ingénierie en hôtellerie restauration	1h	
Sciences et technologies culinaires	3h	4h
Sciences et technologies des services en restauration	3h	
Sciences et technologies de services hébergement	3h	
Langue vivante étrangère C (facultatif)	2h	2h

*horaires hebdomadaires

Grille d'examen

Épreuves	Coef.
E1 : Culture générale et expression	2
E2 : Communication langue vivante étrangère	
Langue vivante étrangère A	2
Langue vivante étrangère B	2
E3 : Management, pilotage et entrepreneuriat en hôtellerie restauration	

BTS Management Hôtellerie - Restauration

option B management d'unité production culinaire



Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration	5
Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie restauration	3
Management de la production de services en hôtellerie restauration	3
E4 : Mercatique des services en hôtellerie restauration	3
E5 : Conception et production de services en hôtellerie restauration 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 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 langues vivantes, 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 art culinaire, art de la table et du service est axée sur les techniques de production culinaire et de distribution en cuisine et en salle, sur l'économie d'entreprise, l'hygiène, la sécurité, la nutrition, la diététique.

Stages

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

Statistiques

Nouveau BTS 1^{ère} session en 2020

Académie de Montpellier

Pour le BTS Hôtellerie – Restauration option B art culinaire, art de la table et du service

En 2017 : 62 candidats inscrits, 62 présentés, 60 admis (soit 96,77% de réussite).

En 2018 : 70 présents, 69 admis (soit 98,57% de réussite).

Académie de Toulouse

En 2018 : 49 candidats présents, 46 candidats admis (soit 93,9% de réussite).

En 2019 : 56 candidats présents, 48 candidats admis (soit 85,7% de réussite).

Poursuites d'études

Le BTS Hôtellerie-restauration est conçu pour permettre une intégration directe dans la vie active. En outre, le marché de l'emploi dans ce domaine est très favorable et en plein développement tant en Europe que dans les pays émergents (Asie).

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

• En licence professionnelle (A titre d'exemple)

- ✓ Hôtellerie Tourisme spécialité management des unités de restauration collective - Université de Montpellier I ISEM - Université Pierre Mendès France - Grenoble 2 (38).
- ✓ Oenotourisme et projet culturel - LEGTA Rodilhan Nîmes - Université Bordeaux Segalen Villenave-d'Ornon (33).
- ✓ Hôtellerie Tourisme spécialité tourisme d'affaires festivalier et environnement urbain - Université de Perpignan Site de Mende (48) - Université de Perpignan (66).

BTS Management Hôtellerie - Restauration

option B management d'unité production culinaire



- ✓ hôtellerie et tourisme spécialité arts culinaires des tables de l'Océan indien – Université de La Réunion Saint-Denis (974) - Lycée hôtelier La Renaissance Saint-Paul (974).
- ✓ hôtellerie et tourisme spécialité hôtellerie-restauration internationale - Lycée hôtelier Guillaume Tirel Paris (75) - Université de Cergy-Pontoise (95).
- ✓ hôtellerie et tourisme spécialité ingénierie, conception, organisation et gestion des systèmes de restauration collective – Université Toulouse II Foix (09) – Université Toulouse II (31).
- ✓ hôtellerie et tourisme spécialité ingénierie, conception, organisation et gestion des systèmes hôteliers et de restauration - Université Toulouse II Foix (09) – Université Toulouse II (31).
- ✓ hôtellerie et tourisme spécialité ingénierie et management dans les métiers de la restauration collective et commerciale - Université Paris-Est Marne-La-Vallée Serris (77).
- ✓ hôtellerie et tourisme spécialité management de l'hôtellerie-restauration - Université Paris-Dauphine Paris (75) - Lycée Jean Drouant Paris (75).
- ✓ hôtellerie et tourisme spécialité management de produits de restauration - Lycée François Rabelais Dugny (93) - Université Paris 13 Saint-Denis (93)
- ✓ hôtellerie et tourisme spécialité management d'une unité de restauration à thème – IUT de Tours (37).
- ✓ hôtellerie et tourisme spécialité management en restauration collective et commerciale – Université du Maine Le Mans (72).
- ✓ 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 métiers des arts culinaires et des arts de la table - Ecole hôtelière école de la CCI (consulaire) Avignon (84).

En complément de formation

- . les Brevets Professionnels Restaurant et Cuisinier. Sommelier

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

➡ Où se former

- 30 **Nîmes**
Lycée privé de la CCI (Privé sous contrat) **A**
CCI Sud formation LR (Privé sous contrat) **A**
- 34 **Montpellier**
Lycée professionnel Georges Frêche (Public)
Lycée Georges Frêche (*public*) **A (1ère année commune)**
- 34 **Béziers**
CCI Sud formation LR (Privé sous contrat) **A** 
- 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)
- 46 **Souillac**
Lycée Hôtelier Quercy Périgord (Public)
- 65 **Tarbes**
CFA Académie de Toulouse - Lycée Lautréamont **A (option B en 2ème année) 1ère année commune au Lycée de L'Arrouza Lourdes**
- 82 **Castelsarrasin**
Lycée Jean de Prades (Public)

A formation en apprentissage



Internat/ Hébergement possible

BTS Management Hôtellerie - Restauration

option B management d'unité production culinaire



➡ Pour en savoir plus

- Guide régional «Après le bac : choisir ses études supérieures» ;
- Dossiers « Après le bac » ; « Étudier et travailler à l'étranger »;
- Diplômes « Du CAP au BTS-DUT » ;
- Voie pro « Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration
- Parcours les métiers des hôtels et restaurants
- Parcours les métiers du tourisme et des loisirs

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).