

BTS MANAGEMENT EN HOTELLERIE RESTAURATION

EN APPRENTISSAGE



- **Durée de la formation**
2 ans dont 18 semaines/an en centre de formation
- **Statut**
Apprenti(e)
- **Public accueilli**
Elèves issus de BAC PRO Cuisine, Commercialisation et services en restauration, BAC techno Sciences et techniques de l'hôtellerie et de la restauration

CONCEPTION ET PRODUCTION DE SERVICES EN HOTELLERIE-RESTAURATION

- Concevoir et réaliser des prestations de service attendues par le client
- Évaluer et analyser la production de services
- Communiquer avec les autres services

MERCATIQUE DES SERVICES EN HOTELLERIE RESTAURATION

- Participer à la définition de la politique commerciale
- Déployer la politique commerciale dans l'unité de production de services
- Développer la relation client

MANAGEMENT DE LA PRODUCTION DE SERVICES EN HOTELLERIE RESTAURATION

- Manager tout ou partie du service
- Gérer et animer l'équipe

PILOTAGE DE LA PRODUCTION DE SERVICES EN HOTELLERIE RESTAURATION

- Mettre en œuvre la politique générale de l'entreprise dans l'unité

PROJET D'ENTREPRENEURIAT EN HOTELLERIE- RESTAURATION

- Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie restauration

OPTIONS POSSIBLES :

- OPTION A : Management d'unité de restauration
- OPTION B : Management d'unité de production culinaire

Retrouvez le site
de notre lycée

Informations

M.Marillat, directeur délégué des formations

vincent.marillat@ac-versailles.fr

Mme Mérigoux,

lucie.merigoux@ac-versailles.fr

Mme Belghazi

ufa.escoffier@laposte.net

UFA, Lycée des Métiers Auguste Escoffier 77 rue de Pierrelaye, Eragny-sur-Oise

