

BTS

# Management en Hôtellerie- Restauration

Diplôme de niveau 5



## PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

### Techniques professionnelles : cours commun en 1ère année puis en option en 2ème année

- Sciences et Technologies Culinaires (STC)
- Sciences et Technologies des Services en Restauration (STSR)
- Sciences et Technologies des Services en Hébergement (STSH)
- Ingénierie en Hôtellerie Restauration (IHR) en 1ère année
- Sommellerie et techniques de bar (Option A)
- Anglais et hébergement (Option C)

### Conduite de projet entrepreneurial en 2ème année

Création d'un projet entrepreneurial sous la forme d'un dossier constitué durant les deux années de formation

### Culture générale et expression

- Genres et types de textes
- Lecture de l'image - Lecture analytique
- Techniques de l'écriture personnelle
- Techniques de la synthèse de documents
- Etude de thèmes culturels intégrés au programme annuel (B.O)

### Langue vivante étrangère

#### Allemand ou Espagnol

- Compréhension écrite de documents
- Expression orale
- Connaissance des bases linguistiques de niveau IV
- Terminologie et lexique courant du domaine professionnel

#### Entraînement à l'examen

- Méthodologie
- Intégration

#### Entraînement à l'examen

## ACCÈS

- Aux titulaires du Baccalauréat ou d'une certification de niveau 4
- La signature du contrat d'alternance permet le démarrage de la formation sans délai
- Gratuit pour les alternants / Formation prise en charge par les opérateurs de compétences
- Financement sur fonds propres possibles

Tarif adapté selon les modalités pédagogiques pour la formation continue

- Démarrage de la formation chaque année en septembre, nous consulter pour les dates de formation

## POURSUITE D'ÉTUDES

- Certificat de spécialisation Cuisinier en Desserts de Restaurant, proposé en alternance par notre CFA SB Formation
- Bachelor en école hôtelière
- Licence universitaire (formations autour du tourisme, plus ou moins spécialisées)
- Licence professionnelle (Management et droit de la restauration ; Commercialisation des aliments ; Management en hôtellerie restauration ; Direction des services d'hébergement ...)

Possibilité d'acquérir des spécialisations dans le domaine culinaire

## MÉTIERS VISÉS

- Formation reconnue et appréciée par les professionnels, les postes accessibles sont maître d'hôtel, sommelier, barman, cuisinier, assistant(e) gouvernant(e), assistant ou chef de brigade réception
- Après quelques années d'expérience, chef sommelier, assistant de direction de restauration puis de directeur, chef de cuisine, responsable de production, directeur de restaurant, responsable d'accueil ou de direction, de yield manager, de chef de réception...

## MODALITÉS

La formation en BTS Management en Hôtellerie-Restauration dure 2 ans

- 1350 h en contrat d'apprentissage
- 1150 h en contrat de professionnalisation, formation continue
- Alternance : 4 semaines en entreprise / 4 semaines au centre

Les heures de formations sont réalisées en présentiel.

Des évaluations ponctuelles et examens blancs en cours de formation sont possibles.

Modalités d'évaluations conformes au référentiel de l'examen, validation de contenus en CCF.

Passage de l'examen du BTS Management en Hôtellerie-Restauration à l'issue de la formation.

Les redoublants ne sont pas tenus de repasser les matières validées lors de l'examen précédent.

## PUBLIC

Toutes personnes souhaitant compléter leur formation initiale dans le cadre de l'alternance Demandeurs d'emploi, salariés, particuliers, dans le cadre de la formation continue.

*Toutes les formations SB sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Contactez, Jennifer BIZET, référente handicap SB, elle vous accompagnera dans les différentes démarches visant à faciliter votre accueil en formation.*

## LES DE SAINT-BÉNIGNE

- Passerelle facilitée entre la formation initiale et l'alternance
- Parcours possible dans le Groupe Saint-Bénigne de la maternelle au BAC+3
- Equipe de 60 formateurs aguerris et permanents
- Entreprises partenaires qui renouvellent leur confiance en SB Formation année après année

Taux de satisfaction des participants 2024	Taux d'obtention du diplôme 2024	Taux de rupture des apprenants 2024	Taux de poursuite d'études 2024	Taux d'insertion professionnelle 2024	Taux d'insertion professionnelle dans le métier visé par le diplôme (à 6 mois) 2024
91.6%	Option A : 90% Option B : 86% Option C : 100%	16%	5.88%	83%	67%

Retour des enquêtes : 19 participants

### “ Hugo

Après avoir obtenu un BAC ES et effectué une mise à niveau en hôtellerie, j'ai décidé d'intégrer le BTS en hôtellerie et restauration chez SB Formation. Mon choix s'est porté sur cet établissement car j'avais déjà passé toute ma scolarité dans le groupe Saint-Bénigne mais aussi car je connaissais le professionnalisme du centre. Le réel atout de SB formation était de pouvoir allier aussi bien l'expérience professionnelle mais aussi la théorie. Au-delà de ces nouveaux acquis, j'ai pu enrichir mon expérience avec les cours suivis. J'ai vraiment apprécié ces deux années de BTS pour plusieurs raisons : le choix des intervenants, ils ont su tout au long de la formation nous accompagner de la meilleure des façons ; le rythme d'alternance un mois/un mois qui nous permettait de nous investir à 100% aussi bien dans notre entreprise que nos études. Enfin je garde de SB Formation un très bon souvenir de l'équipe de direction qui est toujours à l'écoute de ses apprenants, et cherche toujours à améliorer le centre pour le bien être des jeunes

## SB Formation c'est aussi



Proximité du tram  
et de la Toison d'or



Parking réservé  
à nos alternants



Cafeteria et  
espaces détente



Equipements  
connectés, TBI, wifi  
dans toutes les salles



Parc et espaces  
verts, coworking  
sur le site

# Candidate dès maintenant !

1

Connecte-toi  
en ligne sur  
[sb-formation.fr](http://sb-formation.fr)

2

Fixe un rendez-vous avec  
un conseiller chez  
SB Formation

3

Bénéficie d'un  
accompagnement dans ta  
recherche d'entreprise

4

Signe ton contrat d'alternance  
(apprentissage ou  
professionnalisation)

RETROUVEZ-NOUS  
SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



Réfèrent pédagogique : Christophe Lassard

Responsable relations entreprises : Laetitia Pauget  
03.80.70.12.06  
[laetitia.pauget@groupe-sb.org](mailto:laetitia.pauget@groupe-sb.org)