



## POSTES VISES

Adjoint de direction  
Responsable d'unité de restauration  
Directeur de salle  
Directeur d'Hébergement  
Gouvernante  
Chef de cuisine (restaurant traditionnel et collectif)

## CONTRAT

Contrat de professionnalisation

## DUREE

1132 h (dont 32 h d'accompagnement)  
sur 2 ans

## CADRE PEDAGOGIQUE

Formation en présentiel réalisée dans  
le cadre d'une alternance : centre de  
formation/entreprise

## NIVEAU DE CONNAISSANCE REQUISE

Baccalauréat

## APTITUDES PROFESSIONNELLES

Sens de l'organisation et de l'animation  
Rigueur, méthode  
Adaptabilité  
Communication

## DOMAINES DE COMPETENCE

- Production de biens et de services
- Commercialisation
- Gestion
- Génie culinaire
- Hébergement
- Restauration
- Management des équipes
- Relations commerciales

## PROGRAMME

- Culture générale et expression
- Langues vivantes
- Environnement économique et juridique
- Sciences appliquées
- Gestion, mercatique
- Techniques professionnelles : cuisine, restauration, hébergement

## FORMATIONS POST-BTS

- Licences professionnelles :
  - Génie culinaire et management en hôtellerie restauration
  - Conduite et animation des unités hôtelières et de restauration
  - Production, qualité et management en restauration commerciale et collective
  - Management des unités de restauration et management des unités hôtelières
- Master :
  - Management des services en hôtellerie internationale
  - Management de la qualité, mention hôtellerie-restauration
  - Spécialité management des ressources humaines
  - Alimentation option management et ingénierie de la restauration collective et option sciences sociales appliquées à l'alimentation