



POSTES VISÉS EN FONCTION DE L'OPTION CHOISIE

Management des unités

Restauration	Production culinaire	Hébergement
Assistant de direction restauration	Second de cuisine	Responsable de l'accueil
Chef sommelier	Chef de cuisine	Gouvernant(e)
Chef barman	Responsable de production	général(e)
Directeur adjoint	Directeur adjoint	Yield manager
Directeur	Directeur	Directeur de l'hébergement

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

DESCRIPTION DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES ET DES BLOCS DE COMPETENCES

- **Production de services en hôtellerie restauration**
 - Concevoir et réaliser des prestations attendues par le client
 - Analyser et évaluer la production de service
 - Communiquer avec les autres services
- **Animation de la politique commerciale et développement de la relation client**
 - Participer à la définition de la politique commerciale
 - Déployer la politique commerciale
 - Développer la relation client
- **Management opérationnel de l'unité d'hôtellerie restauration**
 - Manager tout ou partie du service
 - Gérer l'équipe
- **Pilotage de l'unité de production de services en hôtellerie restauration**
 - Mettre en œuvre la politique générale de l'entreprise dans le service
 - Mesurer la performance du service et sa contribution à la performance de l'entreprise
- **Entreprenariat en hôtellerie restauration**
 - Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie restauration
 - Evaluer la faisabilité du projet

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