

## BTS

### MANAGEMENT EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

#### OPTION A MANAGEMENT D'UNITÉ DE RESTAURATION

(Ex BTS Hôtellerie-restauration option A)

Les titulaires de l'option **Art culinaire, art de la table et du service** sont des spécialistes des techniques de production et de distribution culinaires. La polyvalence acquise leur permet d'assurer diverses fonctions au sein d'un établissement hôtelier :

**En cuisine** : élaborer les menus et réaliser les plats, veiller à l'hygiène du matériel utilisé, la réputation de l'établissement en dépendant ;

**En salle** : accueillir et conseiller les clients dans leurs choix, s'inquiéter de leur confort (qualité, rapidité du service, etc.) et intervenir en cas de litige ; veiller au bon déroulement du service tout en pouvant y participer et encadrer les serveurs ; jouer le rôle d'intermédiaire entre la salle, la cuisine et la direction ;

**Responsable d'un service** : participer au recrutement et former le personnel ; animer et contrôler le travail de l'équipe (ou brigade) ;

**Gestionnaire** : superviser les achats, définir les coûts, surveiller les stocks, contrôler les livraisons pour être en capacité d'organiser banquets et soirées.

*Descriptif d'après le BTS Hôtellerie-restauration option A*

#### ACCÈS AU BTS

- Bac pro Commercialisation et services en restauration
- Bac pro Cuisine
- Bac STHR Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration

**Les autres bachelier-ère-s doivent passer par une classe de mise à niveau**

#### POURSUITE D'ÉTUDES

- Licence professionnelle du secteur de l'hôtellerie, tourisme
- Brevet professionnel : Arts de la cuisine, Sommelier
- Formation dans des écoles spécialisées privées

*Pour connaître les poursuites d'études envisageables dans l'académie de Poitiers, consultez le guide « Entrer dans le Sup après le bac »*

#### 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 à son compte.

L'activité s'exerce 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.

**Exemples de métiers** : caviste, cuisinier-ière, directeur-trice de restaurant, gérant-e de restauration collective, maître-esse d'hôtel, sommelier-ière, économiste

#### LES ÉTABLISSEMENTS DANS L'ACADÉMIE

- ◆ 17 La Rochelle Lycée hôtelier S
- 86 Poitiers CFA CCI 86 A

- ◆ Établissement public
- Établissement privé sous contrat
- ❖ Établissement privé hors contrat
- Établissement consulaire (dépend d'une chambre de commerce et d'industrie ou d'une chambre de métiers)
- ▼ CFA (Centre de formation d'apprentis)
- 
- S Statut de l'étudiant «Scolaire» (formation temps plein)
- A Statut de l'étudiant «Apprenti» (formation en apprentissage)
- alt. sous statut scolaire Alternance école/entreprise sous statut scolaire

Localisez les établissements sur  
[www.onisep.fr/Pres-de-chez-vous/Nouvelle-Aquitaine/Poitiers](http://www.onisep.fr/Pres-de-chez-vous/Nouvelle-Aquitaine/Poitiers)  
➤ rechercher un établissement

Pour plus d'informations :

