


BTS Management en hôtellerie restauration - Option B Management des unités de production culinaire

 Formation éligible
au CPF

 Formation réalisable
en alternance

Grasse

Les + de la formation

Taux de réussite : 81 %
Taux de satisfaction : 95 %
Taux de poursuite d'études: 33 %
Taux d'interruption en cours de formation : 45 %
Taux d'insertion global dans l'emploi : 66 %
Taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : 45 %

LA FORMATION

OBJECTIFS

Pouvoir assurer la responsabilité d'une unité de production culinaire dans ses différentes dimensions: technique, humaine, commerciale.
Garantir la qualité de la production culinaire et la satisfaction de la clientèle: contrôler, évaluer, superviser, préparer et gérer la production, la préparation matérielle, la gestion des achats et des stocks dans le respect d'un cadre normatif avec les standards de qualité souhaités: hygiène, sécurité, réglementation.
Contribuer à la définition de la politique commerciale et animer cette politique, développer la relation client.
Assurer un pilotage efficace et manager les équipes en fixant ou relayant les orientations stratégiques et économiques de l'unité de production.
Développer un projet entrepreneurial.

PROGRAMME

Contenus professionnels :

Concevoir et réaliser des prestations de services culinaires attendues par le client

Préparer des prestations culinaires attendues par le client
Organiser, réaliser et contrôler le service en production culinaire pour sa partie, pour la cuisine.
Évaluer, analyser, adapter, améliorer la production de services culinaires (standards de qualité et attentes des clients)

Communiquer professionnellement avec les autres services

Animer de la politique commerciale et développer la relation client

Participer à la définition de la politique commerciale et la déployer dans l'unité de production culinaire
Créer et animer la relation client, fidéliser.

Manager la production de services

Organiser, motiver, encadrer et superviser le travail d'équipe en production culinaire
Recruter, intégrer, évaluer, appliquer la réglementation sociale en vigueur

Piloter l'unité de production de services Mettre en oeuvre la politique générale de l'entreprise dans l'unité

Participer au contrôle de gestion et engager les orientations stratégiques en les traduisant opérationnellement
Évaluer la performance de l'unité de production, la valoriser et la développer

Formaliser un projet entrepreneurial en production culinaire

Définir l'offre de services, déterminer les ressources nécessaires au projet : besoins matériels techniques, RH, budget communication, ...

Analyser les forces et faiblesses du projet et concevoir son montage financier

Savoirs associés : Culture générale et linguistique, économie et gestion, sciences et technologies de services, réglementations sanitaires, techniques en gestion des ressources humaines, techniques et production de services en restauration, administration de la production culinaire, mercatique, stratégies de commercialisation, techniques de management opérationnel, environnement économique et juridique, budget et contrôle de gestion, responsabilité sociétale des entreprises (RSE).

Enseignement général : culture générale et expression, anglais et langue vivante 2, gestion comptable, financière et

fiscale, mercatique

VALIDATION(S)

- Diplôme du ministère de l'Education nationale et de la Jeunesse de Niveau 5 (BTS)
+ d'informations sur cette certification (RNCP37889, libellé exact du diplôme, nom du certificateur, date d'enregistrement de la certification) en cliquant sur :
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37889/>

A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

PUBLICS

Tous publics

PRÉ-REQUIS

Baccalauréat général avec remise à niveau sur les métiers de production culinaire
Baccalauréat technologique ou professionnel dans les métiers de la production culinaire
Avoir une réelle expérience en production culinaire, avoir le goût du travail en équipe et le sens des responsabilités.

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

DATES DE SESSION

du 4 sep 2023 au 30 juin 2025		DIVERS FINANCEMENTS
		ALTERNANCE
du 2 sep 2024 au 30 juin 2026		DIVERS FINANCEMENTS
		ALTERNANCE
du 1 sep 2025 au 30 juin 2027		DIVERS FINANCEMENTS
		ALTERNANCE

DURÉE

Durée totale maximale de 1350 heures La durée de la formation est indicative et sera déterminée en fonction de votre profil.

EFFECTIFS

24 personnes

MODALITÉS, ÉQUIPEMENTS ET SUIVI PÉDAGOGIQUES

Modalité d'enseignement

- Formation entièrement présentielle

Modalités pédagogiques

- Cours collectifs

Équipements

- Plateaux techniques équipés
- Salle équipée de postes informatiques en réseau
- Salle banalisée avec vidéoprojecteur

Modalités de suivi et d'individualisation

Positionnement en amont de l'entrée en formation.

Pour les bénéficiaires en situation de handicap : adaptation possible des modalités de formation et de certification, accompagnement par le référent handicap du CFA de l'Académie de Nice.

EXPERTISE DES INTERVENANTS

Enseignants certifiés Éducation Nationale, formateurs Bac +3 avec une expérience significative en formation d'adultes, intervenants professionnels.

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET DE CERTIFICATION

Contrôle en cours de formation (CCF)
Épreuves en fin de formation (Évaluation ponctuelle)

FINANCEMENTS

TARIF

Prix total T.T.C : 22186.00 euros

Ce tarif est indicatif et non contractuel. Selon votre statut, cette formation peut-être entièrement financée. Nous contacter.

FINANCEMENTS

Session du 04 septembre 2023 au 30 juin 2025

Formation en alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation).
Formation éligible au CPF.

Cette formation en contrat d'apprentissage est entièrement financée.
Les apprentis bénéficient de la **GRATUITÉ** de la formation.

Session du 02 septembre 2024 au 30 juin 2026

Formation en alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation).
Formation éligible au CPF.

Cette formation en contrat d'apprentissage est entièrement financée.
Elle est ouverte également à d'autres publics et peut-être prise en charge par d'autres partenaires/financeurs. Nous contacter pour plus d'informations.

Session du 01 septembre 2025 au 30 juin 2027

Formation en alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation).
Formation éligible au CPF.

Cette formation en contrat d'apprentissage est entièrement financée sans reste à charge pour l'entreprise.

COMMENT S'INSCRIRE ?

COMMENT S'INSCRIRE ?

Étude du dossier par le Lycée Francis de Croisset ? Grasse
Préinscription : https://app.hub3e.com/landing-page/33/lp_candidat
Voeux sur Parcoursup.

En apprentissage : La formation est accessible dans un délai minimum de 48h sous réserve de la validation de votre dossier et de place disponible et ce jusqu'à la fin du 1er mois de démarrage de l'action

APRÈS LA FORMATION

Insertion dans l'emploi dans des postes de manager de production culinaire: demi-chef de partie, chef de partie, second de cuisine.
Et après quelques années de carrière, évolution vers des responsabilités de chef de cuisine, responsable de production, directeur adjoint, directeur

Poursuite d'études en licence professionnelle dans la filière hôtellerie restauration ou dans la filière de l'industrie agro-alimentaire

COMMODITÉS

Accès personnes en situation de handicap

Lieu accessible aux personnes en situation de handicap.

INFORMATIONS PRATIQUES

CONTACTS

Sophie BERETTONI - Conseillère en Formation Professionnelle - Référent Handicap
T. 06 12 39 33 19 | sophie.berettoni@ac-nice.fr

LIEU DE FORMATION

CFA - Lycée de Francis Croisset | 34 Chemin de la Cavalerie | 06130 Grasse

ORGANISME

GIP FIPAN

Siège : GIP FIPAN 06200 Nice

Accueil public du lundi au vendredi de 09h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h00

N° de déclaration d'activité : 93060554106