LYCÉE DES MÉTIERS
LE PARACLET
QUIMPER

CONTACT

UFA LE PARACLET
35 avenue des Glénan
29000 QUIMPER
02 98 55 54 38
lycee@leparaclet.org

leparaclet.org

AREP 29
FORMER & ACCOMPAGNER VERS LA RÉUSSITE

Lycée des Métiers Le Paraclet membre du CFA AREP 29.

BTS MHR OPTION B

MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

Option B · Management d'Unité de Production Culinaire

Le titulaire du **BTS Management en Hôtellerie Restauration en alternance** peut exercer son activité dans une petite entreprise d'hôtellerie restauration, une unité de production de services d'un grand groupe, un cabinet de conseil en ingénierie ou dans une entreprise de l'industrie agroalimentaire ayant un service de distribution où ses compétences seront valorisées (démonstration de produits, usage des matériels spécifiques ...).

+ OBJECTIFS DE LA FORMATION

Au terme de la formation, vous serez capable de :

- Développer une polyvalence à la fois en cuisine, en service et en hébergement
- Respecter les règles d'hygiène et de conservation des aliments
- Gérer les stocks
- Maîtriser les techniques culinaires fondamentales
- Accueillir et servir les clients
- Entreprendre et gérer une entreprise hotellière (RH, droit, comptabilité, management, marketing)
- Savoir s'exprimer dans deux langues étrangères
- Maîtriser les techniques du service en restaurant (dresser une table, présenter un menu, valoriser des produits, gérer les stocks de boissons, encadrer une équipe)
- Promouvoir, vendre et servir des vins et des alcools
- Savoir marier les mets et les vins et conseiller les clients

+ CONTENU

- Bloc 1 : Conception et production de services en hôtellerie restauration, appliquée à l'option
- Bloc 2 : Mercatique des services en hôtellerie restauration
- Bloc 3 : Management de la production en hôtellerie restauration
- Bloc 4 : Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration
- Bloc 5 : Entrepreneuriat en hôtellerie restauration
- Culture générale et expression
- Langue Vivante

La formation n'est pas déclinable par blocs de compétences.

+ ORGANISATION

Lieu :
UFA Lycée des Métiers Le Paraclet à Quimper

Dates :
De septembre 2026 à juin 2028

Durée* :
1350 heures en UFA
1940 heures en entreprise

Rythme d'alternance :
2 semaines en UFA
2 semaines en entreprise

** Volume horaire indicatif pour l'intégralité du parcours de formation. La durée et le contenu sont personnalisés en fonction des acquis du candidat.*

+ PUBLIC

Public :
- Toute personne éligible au contrat d'apprentissage (de 16 à 29 ans révolus)
- Avoir un intérêt pour les domaines de l'hôtellerie et de la restauration

Prérequis :
- Être titulaire d'un diplôme de niveau 4, notamment bac Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration, bac professionnel Commercialisation et Services en Restauration ou bac professionnel Cuisine (Remise à niveau obligatoire pour les autres diplômes)

+ ACCESSIBILITÉ

- Formation ouverte et locaux accessibles aux personnes en situation de handicap
- Les modalités et les moyens techniques peuvent être adaptés aux personnes en situation de handicap. Ces modalités sont étudiées avec le référent handicap du lycée Le Paraclet.

LYCÉE DES MÉTIERS
LE PARACLET
QUIMPER

CONTACT

UFA LE PARACLET
35 avenue des Glénan
29000 QUIMPER
02 98 55 54 38
lycee@leparaclet.org

leparaclet.org

AREP 29
FORMER & ACCOMPAGNER VERS LA RÉUSSITE

Lycée des Métiers Le Paraclet membre du CFA AREP 29.

+ VALIDATION

- **Brevet de Technicien Supérieur Management en Hôtellerie Restauration option B Management d'Unité de Production Culinaire**, diplôme de niveau 5 délivré par le Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche, inscrit au RNCP
- Code RNCP : 37889 | Validité : 31/08/2028 | Code diplôme : 32033424

+ POURSUITE D'ÉTUDES & MÉTIERS

Poursuite d'études :

- Licences professionnelles : Métiers des arts culinaires et des arts de la table, Organisation et gestion des établissements hôtelier et de restauration, Organisation et gestion des systèmes hôtelier et de restauration
- Brevet Professionnel Sommellerie

Métiers accessibles :

- En début de carrière : Demi-chef de partie, Chef de partie, Second de cuisine
- Après plusieurs années de carrière : Chef de cuisine, Responsable de production, Directeur, Directeur adjoint

+ FINANCEMENT

- La formation est financée par l'OPCO (Opérateur de compétences) de l'entreprise d'accueil dans le cadre du contrat d'apprentissage

+ INSCRIPTION

- Dossier de candidature : CV à jour, lettre de motivation, copie des diplômes et bulletins
- Entretien individuel et tests de positionnement
- L'inscription définitive est validée par la signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise d'accueil
- Délai d'accès : ouverture des inscriptions en janvier et inscriptions possibles jusqu'au mois de septembre

+ MODALITÉS

Modalités pédagogiques :

- Apports théoriques, mise en situation professionnelle en atelier/plateau technique, réalisation de travaux collaboratifs, échanges de pratiques, travaux dirigés, études de cas

Moyens techniques :

- Équipements pédagogiques et informatiques : 1 boulangerie, 1 pâtisserie, 4 cuisines pédagogiques, 1 cuisine showroom, 2 restaurants pédagogiques (capacité 40 couverts), 1 restaurant d'application (capacité 60 couverts), 1 boutique pédagogique
- Salle de formation, salle informatique
- Logiciel Ecole Directe (communication entre les apprentis et les secteurs du lycée), Office 365, Logiciel Euresto (facturation, gestion)

Modalités d'évaluation :

- Avant la formation : étude de la candidature, tests de positionnement et entretien individuel préalables à l'admission
- Pendant la formation : Contrôle en Cours de Formation (CCF), examen ponctuel final
- Après la formation : enquête de satisfaction, enquête de suivi/insertion professionnelle

Modalités d'encadrement :

- En charge de la formation : équipe d'enseignants et de formateurs expérimentés
- En charge du suivi : formateur référent, référent handicap, maître d'apprentissage en entreprise

Modalités de suivi :

- Entretiens individuels de suivi au cours de la formation
- Entretiens tripartite de suivi en entreprise (apprenti, maître d'apprentissage et formateur référent)

QUALYCÉE · lycée des métiers · Eco-Lycée · CAMPUS DES MÉTIERS ET DES QUALIFICATIONS Filière alimentaire Bretagne · enseignement catholique 29 Finistère