

BTS - Management en hôtellerie - restauration (option C : Management d'unité d'hébergement)

GRETA-CFA Montpellier Littoral

Certifiante

Formation en apprentissage formation entièrement présentielle RNCP37889 FORHTL0035GML

Ville	Montpellier
Lieu de formation	Lpo georges frêche
Niveau d'entrée	N4 (BP, BT, baccalauréat professionnel ou technologique)
Niveau de sortie	N5 (BTS, DUT)
Durée et rythme	3214h - 35h/semaine
Public visé	Apprenti, Tout public, Public de la formation initiale
Financement	OPCO

Formation professionnalisante développant les compétences en management hôtelier, gestion de l'hébergement et relation client, ouvrant l'accès à des postes à responsabilités dans l'hôtellerie et le tourisme.

Objectifs

- Organiser l'activité d'un service d'hébergement.
- Manager une équipe de réception et d'étages.
- Développer la relation client.
- Optimiser la qualité des prestations hôtelières.
- Piloter l'activité économique d'une unité d'hébergement.
- Gérer les réservations et les capacités d'accueil.
- Mettre en œuvre la politique commerciale.
- Utiliser les logiciels de gestion hôtelière.
- Assurer le suivi de la qualité et de la satisfaction client.
- Appliquer les normes d'hygiène, de sécurité et de sûreté.
- Communiquer en français et en langues étrangères.
- Conduire un projet d'amélioration des services.

Contenu

Certification préparée

Management en hôtellerie - restauration (option A : Management d'unité de restauration ; option B : Management d'unité de production culinaire ; option C : Management d'unité d'hébergement) – RNCP37889

Résultats attendus complémentaires

Manager un service d'hébergement en garantissant qualité de service et satisfaction client.

Attestation de compétences (Voir type de validation), Obtention du certificat, Passage et obtention de la certification, Obtentions des habilitations, Obtention totale ou partielle de la certification, Passage devant un jury de la certification, Attestation des acquis (Voir type de validation), Obtention

totale du bloc de compétences

Pré-requis

Niveau 4 dans le domaine

Programme

Blocs de compétence	Modules	RNCP
Conception et production de services en hôtellerie-restauration		RNCP37889BC01
Mercatique des services en hôtellerie-restauration		RNCP37889BC02
Management de la production de services en hôtellerie-restauration		RNCP37889BC03
Pilotage de la production de services en hôtellerie-restauration		RNCP37889BC04
Entrepreneuriat en hôtellerie-restauration		RNCP37889BC05

Contenu de la formation

Description

Cette formation prépare les futurs responsables d'hébergement à piloter un service hôtelier, manager les équipes et garantir une expérience client de qualité dans les établissements d'hôtellerie et de tourisme.

Les enseignements comprennent :

- Gestion de l'hébergement
- Organisation de la réception
- Gestion des réservations
- Yield management
- Accueil et relation client
- Housekeeping et gestion des étages
- Management d'équipe
- Gestion financière d'un établissement hôtelier
- Marketing hôtelier
- Qualité de service
- Développement durable en hôtellerie
- Communication professionnelle
- Culture économique, juridique et managériale
- Anglais professionnel et langue vivante
- Culture générale et expression
- Outils numériques et logiciels hôteliers
- Préparation aux épreuves du BTS

Période de stage en entreprise

- Durée du stage en semaines : à déterminer selon le statut de l'apprenant
- Planification : discontinue
- Modalités d'évaluation :
 - Rapport de stage
 - Présentation orale et soutenance devant jury

Stage en milieu professionnel

Oui

Compétences visées

RNCP37889BC01 - Conception et production de services en hôtellerie-restauration

- Concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client
- Evaluer et analyser la production de services
- Communiquer avec les autres services

RNCP37889BC02 - Mercatique des services en hôtellerie-restauration

- Participer à la définition de la politique commerciale
- Déployer la politique commerciale dans l'unité de production de services
- Développer la relation client

RNCP37889BC03 - Management de la production de services en hôtellerie-restauration

- Manager tout ou partie du service
- Gérer et animer l'équipe

RNCP37889BC04 - Pilotage de la production de services en hôtellerie-restauration

- Mettre en œuvre la politique générale de l'entreprise dans l'unité
- Mesurer la performance de l'unité et sa contribution à la performance de l'entreprise

RNCP37889BC05 - Entrepreneuriat en hôtellerie-restauration

- Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie-restauration
- Evaluer la faisabilité du projet entrepreneurial

Modalités : organisation, pédagogie, intervenants et évaluations

Durée

- En centre: 1350 heures
- Total enseignement: 1350 heures
- En entreprise: 1864 heures
- Total: 3214 heures

Rythme

- En journée
- Temps plein

Intensité

35 heures/semaine

Modalités pédagogiques

- Travaux pratiques et exercices d'application
- Mises en situation professionnelles encadrées
- Formation en présentiel avec apports et pratique

Moyens pédagogiques

- Jeux de rôle
- Travaux pratiques
- Document pédagogique

Intervenants

Intervenant spécialiste du domaine, enseignant de spécialité, bénéficiant d'un plan de développement de compétences

Modalité d'évaluation

- Examen final - Epreuve ponctuelle
- Epreuves écrites
- En cours de formation - CCF
- Epreuves pratiques

Type de validation des blocs de compétences

Totale : tous les blocs

Tarifs, financements et frais

Prix (net de taxe) : 11266 €

Modalités de financement : Contrat d'apprentissage - Financement pris en charge par L'OPCO
(Prix affiché à l'année) sans reste à charge pour l'apprenti

Financier

Financier	Public visé	Nombre de place
OPCO	Apprenti, Tout public, Public de la formation initiale	12

Frais à la charge de l'apprenant

Frais de passage de certification

Les frais d'examen ou de certification sont inclus dans le prix de vente.

Modalités d'inscription et d'admission

Modalités d'admission

Admission après entretien

Après : poursuites d'études, passerelles et métiers

Poursuite d'études

Intitulé	Niveau de sortie	RNCP / RS
Diplôme en management international de l'hôtellerie et de la restauration	Niveau 6	RNCP37719
Diplôme en Management International des Arts Culinaires	Niveau 6	RNCP37932
Directeur d'hôtellerie internationale	Niveau 7	RNCP38581
Responsable de service en hôtellerie, tourisme et restauration	Niveau 6	RNCP38785
Manager des hébergements touristiques	Niveau 7	RNCP38937
Manager en hôtellerie-restauration	Niveau 7	RNCP39248
Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration (fiche nationale)	Niveau 6	RNCP40112
Manager des entreprises de l'hôtellerie, tourisme et de la restauration	Niveau 7	RNCP41315
Manager dans le secteur hôtelier international	Niveau 7	RNCP41888
Diplôme en management international des arts culinaires	Niveau 6	RNCP42267

Liste des métiers associés

Intitulé	Code ROME
Adjoint / Adjointe de la direction en hôtellerie-restauration	G1401
Directeur / Directrice d'établissement en hôtellerie-restauration	G1402
Réceptionniste	G1703

Informations pratiques : accès, services et contact

Lieu de formation concerné : Lpo georges frêche - Montpellier

Accessibilité aux personnes en situation de handicap : Oui

Transport et accès au site : Bus : 15 Tram : 1

Restauration et espace repas : Oui

Possibilité d'hébergement : Non

Contact

Thierry Delaigue

Ordonnateur(trice)

0467208178

thierry.delaigue@ac-montpellier.fr

Référent handicap

Mylène Pradel Garcia

0467203643

mylene.pradel@gretacfa-montpellier.fr

Informations légales

Rncp : RNCP37889

Date de publication : 24-07-2023 00:00

Date d'échéance de la certification : 31-08-2028 00:00

Nom du certificateur : MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE

France Compétences : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37889>

Formacode : 42766

Certifinfo : 100363

Rome : G1401, G1402, G1703

Sessions de formation

Session	Période	Statut
Session du 1 septembre 2025 au 31 août 2027		Inscription clôturée
Session du 1 septembre 2026 au 31 août 2028		Inscription clôturée

Tout savoir sur GRETA-CFA Montpellier Littoral

Le GRETA vous accompagne avec des formations sur-mesure et des parcours personnalisés, adaptés à vos besoins, vos objectifs et votre rythme. Il s'appuie sur une expertise de proximité et une connaissance des réalités de chaque territoire.