Formation Apprentissage
Année 2025 - 2026

BTS - Management en Hôtellerie - Restauration

Hôtellerie-Restauration

CODE RNCP : 37889
NIVEAU : Diplôme de niveau 5
CERTIFICATEUR : Ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche
DATE DE LA PUBLICATION DE LA FICHE : 24/07/2023
DATE D'ÉCHÉANCE DE L'ENREGISTREMENT : 31/08/2028
CODE NSF : 334
FORMACODE(S) : 42766
CODE ROME : G1401 - G1402 - G1703

LIEN FRANCE COMPÉTENCES : https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37889/

PUBLIC

Candidats âgés de 16 à 29 ans révolus.

Sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau, ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

PRÉREQUIS

Être titulaire d'un niveau 4, Baccalauréat technologique hôtelier, Baccalauréat du second degré issu de la classe de Mise à Niveau, Baccalauréat professionnel Hôtellerie Restauration.
Accessible via VAE - http://www.vae.gouv.fr

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Modalités d'accès : Selon les modalités définies par PARCOURSUP'.
Sur entretien et dossier. Validation de la candidature sous 1 mois sous réserve des accords de prise en charge ou signature du contrat d'alternance.

Délais d'accès : « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. » (Article L.6222-12 du Code du travail)

OBJECTIFS PROFESSIONNELS

A l'issue, le.la jeune sera capable de :

- S'intéresser aux métiers de la restauration et de l'hôtellerie
- Disposer de compétences relationnelles propres aux métiers des services et de la relation client
- Disposer de compétences pour travailler en équipe dans le cadre d'une démarche de projet
- Disposer de capacités d'organisation et d'autonomie
- Disposer de compétences en matière de communication écrite et orale
- Disposer de compétences dans au moins deux langues vivantes étrangères, dont l'anglais comme langue obligatoire
- Être capable d'adopter des comportements et des codes professionnels

PERSPECTIVES POST-FORMATION

Montée en compétences MC ou Licence en Hôtellerie Restauration Tourisme, Titre Pro ou accès à la vie active.
Encadrement et responsabilités seront ses principales fonctions au sein de l'entreprise hôtelière pour des postes de cadre, responsable de secteur dans l'hôtellerie restauration traditionnelle selon spécialité choisie, responsable d'unité en restauration collective (restaurant d'entreprise, hôpitaux, maison de retraite, cafétéria, restoroutes), voire un poste de direction.
Licence générale (CVM / MGO) Cnam.

VALEUR AJOUTÉE

- Accompagnement , sécurisation des parcours,
- Participation aux évènements du territoire
- Projets pédagogiques
- Réseaux d'entreprises

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Théorie – pratique – mises en situation professionnelle – Intervention de professionnels

Cas pratique – mises en situation – exposés – projets

BTS - Management en Hôtellerie - Restauration

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET VALIDATION

Epreuves d'examen ponctuelles. Epreuves orales, écrites et de mise en situation professionnelle. Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne égale ou supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.
Validation totale ou partielle des blocs de compétences

EQUIVALENCE ET PASSERELLES

Aucune correspondance – pas d'équivalences ou passerelles voir fiche RNCP « liens avec d'autres certifications professionnelles, certifications ou habilitations

NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum 8 – maximum 16

PROGRAMME

1re année de formation tronc commun
2e année de formation choix entre trois options
Option A : Management des unités de restauration
Option B : Management des unités de production culinaires
Option C : Management des unités d'hébergement

U1 – Culture générale et expression
U21 - Langue vivante étrangère 1
U22 - Langue vivante étrangère 2
U31 - Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration
U32 - Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie restauration
U33 - Management de la production de services en hôtellerie restauration
U4 - Mercatique des services en hôtellerie restauration
U5 - Conception et production de services en hôtellerie restauration

La liste des formateurs de cette formation peut être communiquée sur demande.

DURÉE DE LA FORMATION

1350 heures en centre (pour un parcours normal) échelonnées sur 24 mois (possibilité d'adaptation de parcours selon la situation)
Début de la formation à compter de septembre

ENTREPRISES

Dans une petite entreprise d'hôtellerie restauration
Une unité de production de service d'un grand groupe
Un cabinet de conseil en ingénierie
Dans une entreprise de l'industrie agroalimentaire ayant un service de distribution

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Accueil et accès des publics en situation de handicap.
Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.
Adaptation pédagogique de la prestation possible en fonction de la situation
Service handicap du CFA Jean Bosco / UFA Baudimont :
handicap@cfajeanbosco.fr / handicap.cfp@baudimont.com
Service mobilité du CFA Jean Bosco :
mobilité@cfajeanbosco.fr

TARIFS DE LA FORMATION

Selon le décret n°2019-956 du 13 septembre 2019 «fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage». Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Tarif de la formation : coût parcours OPCO par année de formation : 11 031€. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap).
Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé.
Article L.6211-1 : « **La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal.** »
Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION 2025

Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels	Taux d'interruption en cours de formation	Taux de poursuite d'études	Taux d'insertion professionnelle à 6 mois *	Taux d'insertion professionnelle en lien avec le métier *
100 %	**12 %**	**50 %**	**100 %**	**100 %**

Lien Inserjeunes : https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil

** Source = issue de la consolidation des enquêtes réalisées sur l'action / * NC Non Connu*

Fiche mise à jour le 18 mars 2026.

COORDONNÉES
UFA BAUDIMONT
17 rue Saint Maurice – CS 40573 - 62000 ARRAS Cedex
03 21 16 18 00

EXPERT MISE EN RELATION SERVICE DÉVELOPPEMENT DU CFA
developpement@cfajeanbosco.fr
SERVICE DÉVELOPPEMENT UFA BAUDIMONT
relations-entreprises@baudimont.com