RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta-cfa AQUITAINE
FORMEZ-VOUS À DEMAIN

FORMATION

HOTELLERIE RESTAURATION TOURISME

BTS MHR – MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION – OPTIONS A, B ET C

AGRICULTURE | BATIMENT TRAVAUX PUBLICS, PERFORMANCE ENERGETIQUE | INDUSTRIE | SANTE / SOCIAL | TERTIAIRE | HOTELLERIE RESTAURATION TOURISME | FORMATIONS GENERALES, SOCLE / CLEA | ACCOMPAGNEMENT ET DEVELOPPEMENT PERSONNEL | PREVENTION / SECURITE | TRANSPORT / LOGISTIQUE | NUMERIQUE / AUDIOVISUEL

LIEU DE LA FORMATION

ÉCOLE HÔTELIÈRE DE BIARRITZ
2 RUE FRANCIS JAMES
64200 BIARRITZ

PUBLIC CONCERNÉ

- Jeune de – de 30 ans
- + de 30 ans bénéficiaire de la RQTH

PRÉ-REQUIS

- BAC Techno ou Pro en Hôtellerie-Restauration
- MAN (Mise à Niveau Hôtellerie-Restauration)

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

Rentrée en Septembre
- Durée: 2 Ans en ALTERNANCE
- Soit 3310 heures

ÉCOLE HÔTELIÈRE DE BIARRITZ
Lycée Biarritz Atlantique

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Concevoir et produire des services en hôtellerie-restauration
- Animer la politique commerciale et marketing et développer la relation client
- Manager tout ou partie du service, gérer et animer l'équipe
- Piloter l'unité de production
- Formaliser et évaluer un projet d'entreprenariat en hôtellerie-restauration

REUNIONS D INFORMATION sur nos FORMATIONS en HOTELLERIE RESTAURATION 2024:

Inscrivez vous ici

GRETA-CFA de Bayonne
18 avenue du Marechal Soult

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement professionnel en économie et gestion hôtelière
- Entreprenariat et pilotage de l'entreprise hôtelière
- Conduite du projet entrepreneurial
- Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services

Enseignement professionnel en hôtellerie restauration
- Sciences et ingénierie en hôtellerie-restauration
- Sciences et technologies culinaires, des services en restauration, en hébergement
- Sommellerie et techniques de bar *(option A)*

Choix d'une option en 2ème année :
- A – Management d'unité de restauration,
- B – Management d'unité de production culinaire,
- C – Management d'unité d'hébergement.

Enseignement général :
Culture et expression générale – Anglais, Espagnol ou Allemand

CONDITIONS DE FORMATION

La formation est dispensée en ALTERNANCE

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle en cours de formation + Évaluation finale

CONDITIONS D'ADMISSION

Sur dossier et entretien de sélection

PROFIL DES INTERVENANTS

Professeurs de l Éducation Nationale et intervenants professionnels

VOS CONSEILLERS DE L' AGENCE DU PAYS BASQUE

Sacha BOMASSI
Conseiller en Formation Continue
sacha.bomassi@greta-cfa-aquitaine.fr
05 59 52 25 25

Christine CACOT
Assistante Administrative
christine.cacot@greta-cfa-aquitaine.fr
05 59 52 25 25