

BTS Management Hôtellerie-Restauration

Option B - Management d'unité de production culinaire

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Pour un futur employeur, cocher les missions susceptibles d'être confiées à l'alternant au sein de votre structure :

P1 - Production de services en hôtellerie restauration :

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

P2 - Animation de la politique commerciale et développement de la relation client :

- Participer à la définition de la politique commerciale
- Déployer la politique commerciale
- Développer la relation client

P3 - Management opérationnel de la production de services :

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

P4 - 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

P5 - Entrepreneuriat en hôtellerie restauration :

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

Pour obtenir des informations complémentaires, n'hésitez pas à prendre contact avec le centre.