RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté Égalité Fraternité*

CFA GIP-FCIP ACADÉMIE DE PARIS

Fiche téléchargée le 11 septembre 2026

# BTS – Management en hôtellerie et restauration – Option A : Management d'unité de restauration

## GIP FCIP Paris — Paris

| | |
|---|---|
| **LIEU** *Voir lieux et sessions* | **DURÉE TOTALE** 1350 heures |
| **FINANCEMENT** Apprentissage | **CERTIFICATION** Certifiante RNCP 37889 |

## Objectifs de la formation

Le BTS Management en hôtellerie-restauration option A : Management d'unité de restauration est une formation de 2 ans qui alterne cours en centre et pratique professionnelle en entreprise. Il permet :

- De concevoir et produire des services en unité de restauration : réaliser les prestations attendues par le client (accueil, service en salle, conseil sur les accords mets-boissons, gestion du service), évaluer et analyser la qualité de la production de services, identifier les écarts et proposer des axes d'amélioration, et assurer la communication avec les autres services de l'établissement
- De déployer la politique commerciale et développer la relation client : participer à la définition de la politique commerciale de l'unité, mettre en œuvre les actions de vente et animations commerciales, accueillir, conseiller et fidéliser la clientèle, gérer les réclamations et exploiter les outils numériques pour valoriser l'offre et renforcer la notoriété de l'établissement
- De manager la production de services : organiser et coordonner les activités du service en salle, encadrer et animer l'équipe, répartir les rôles, contrôler l'exécution des prestations et contribuer au développement professionnel des collaborateurs
- De piloter l'unité de restauration : mettre en œuvre la politique générale de l'entreprise, décliner les orientations stratégiques, analyser les indicateurs clés de performance (chiffre d'affaires, ticket moyen, taux de remplissage…) et proposer des actions correctives
- De construire un projet entrepreneurial en hôtellerie-restauration : identifier une opportunité, formaliser le concept de l'unité, réaliser une étude financière prévisionnelle et évaluer les conditions de faisabilité et de pérennité du projet

- De passer l’examen du BTS Management en hôtellerie-restauration en fin de formation
- D’obtenir un diplôme de niveau 5 reconnu par l’État et d’accéder à des postes de maître d’hôtel, premier maître d’hôtel, sommelier ou chef barman, avec des perspectives d’évolution vers des responsabilités d’assistant de direction de restauration ou de directeur d’établissement

## Reconnaissance des acquis

BTS Management en Hôtellerie – Restauration option A : Management d’unité de restauration

## Contenu de la formation

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

## Durée de la formation

**1350 heures**

En centre (~193 jours*)

Rapprochez-vous de l’établissement pour connaître les durées exactes en fonction de votre parcours.

** Estimation indicative calculée sur la base de 7 heures par jour de formation.*

## Modalités pédagogiques & évaluation

**Modalités pédagogiques**
Face à face pédagogique en enseignement général et professionnel – Travaux pratiques en atelier et plateaux techniques

**Équipements & Moyens**
Plateaux techniques et salles dédiées

**Modalités d'évaluation**
Contrôle en cours de formation, bilans semestriels en conseil de classe, évaluations lors des visites en entreprise et évaluations sommatives (examen final)

## Tarifs & Financement

Contrat d'apprentissage

**Tarif :** 11 223 € TTC | NPEC annuel

Contactez-nous si vous avez besoin de conseils pour financer votre formation.

**Nous contacter pour les solutions de financement**

## Prochaines sessions

| Date début | Date fin | Lieu | Adresse |
|---|---|---|---|
| 1 septembre 2026 | 30 juin 2028 | Lycée Tirel, Paris 14 | Lycée Tirel, 237 Bd Raspail, 75014 Paris |
| 1 septembre 2026 | 30 juin 2028 | CFA des métiers de la restauration Belliard, Paris 18 | CFA des métiers de la restauration Belliard, 135 Rue Belliard, 75018 Paris |

## Accessibilité – Référent handicap

Des aménagements de formation peuvent être mis en place pour les personnes en situation de handicap. Contactez notre référent pour en savoir plus et connaitre la disposition des locaux.

**Contacter le référent handicap**

## Statistiques 2026

| 86% | 34% |
|---|---|
| **Réussite** | **Poursuite d'études** |

## Organisme formateur

**GIP FCIP Paris**
GIP formation continue et insertion professionnelle Paris
75019 Paris

Scannez pour accéder à la fiche complète

**Voir cette formation en ligne ›**

PARIS FORMATIONS & COMPÉTENCES