



BTS - Management en hôtellerie - restauration Option B : management d'unité de production culinaire

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 B : Management d'unité de production culinaire 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 production culinaire : préparer, cuisiner et dresser les plats dans le respect des recettes, des normes d'hygiène (HACCP) et des standards de l'établissement, évaluer et analyser la qualité des préparations, adapter la production aux exigences de la clientèle, et assurer la communication et la coordination avec les autres services
- De déployer la politique commerciale culinaire et développer la relation client : contribuer à l'élaboration des cartes et menus, mettre en valeur l'offre culinaire, organiser des animations gastronomiques, prendre en compte les attentes et régimes alimentaires spécifiques des clients, et exploiter les outils numériques pour promouvoir les créations de l'unité
- De manager la production de services : organiser et coordonner les postes de travail en cuisine, répartir les tâches au sein de la brigade, encadrer et évaluer les membres de l'équipe, et contribuer au développement professionnel des collaborateurs
- De piloter l'unité de production culinaire : mettre en œuvre la politique générale de l'entreprise, analyser les indicateurs clés (coût matières, ratio food cost, productivité...) et proposer des actions correctives
- De construire un projet entrepreneurial en hôtellerie-restauration : formaliser un concept culinaire, réaliser une étude financière prévisionnelle et évaluer la faisabilité et la 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 demi-chef de partie, chef de partie ou

second de cuisine, avec des perspectives d'évolution vers chef de cuisine, responsable de production ou directeur d'établissement

Reconnaissance des acquis

BTS Management en Hôtellerie – Restauration option B : Management d'unité de production culinaire

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

Durée totale ~193 jours*

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

Les apprentis sont évalués tout au long de la formation par les équipes pédagogiques avec un bilan semestriel individualisé en conseil de classe.

Tarifs & Financement

Contrat d'apprentissage

Tarif : 11 223 € TTC | Prix TTC

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 connaître la disposition des locaux.

[Contacter le référent handicap](#)

Statistiques 2026

100%

Réussite

67%

Insertion emploi

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 >](#)