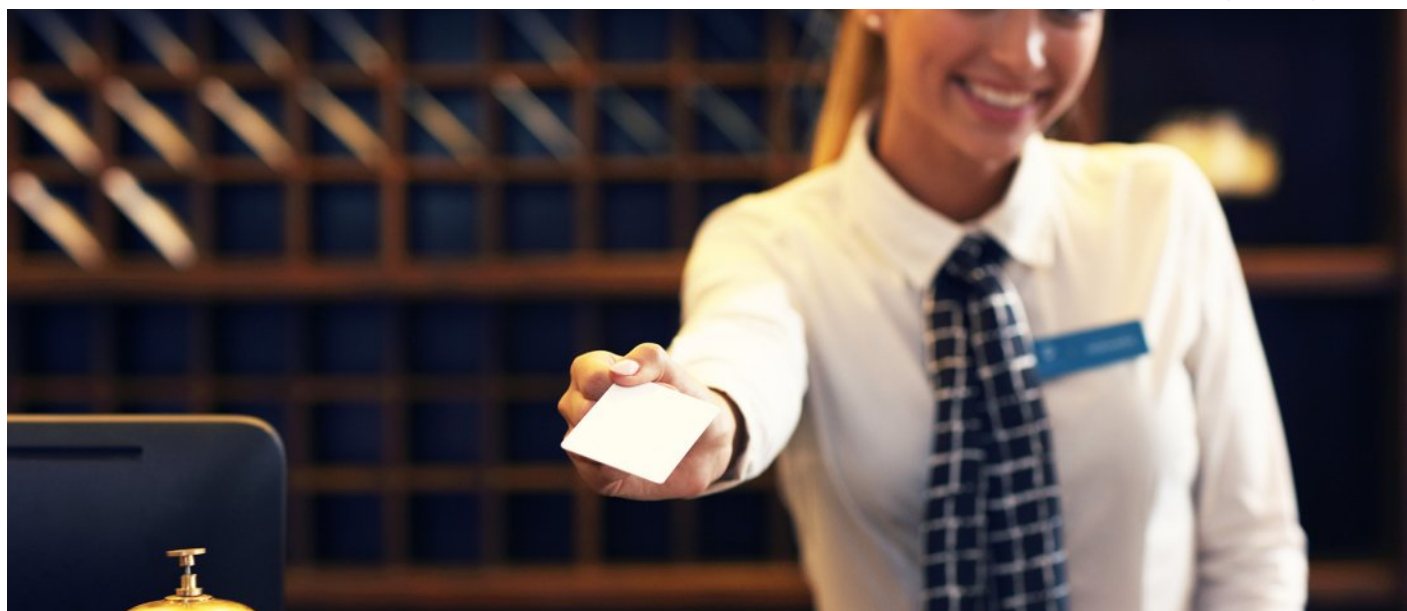




BTS - Management en hôtellerie - restauration Option C : management d'unité d'hébergement

GIP FCIP Paris — Paris

LIEU Lycée Tirel · Paris 14e	DURÉE TOTALE 1350 heures
FINANCEMENT Apprentissage	CERTIFICATION Certifiante RNCP 37889

Objectifs de la formation

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

- De concevoir et produire des services d'hébergement : prendre en charge les réservations, assurer l'accueil, la réception et le confort des clients tout au long de leur séjour, évaluer et analyser la qualité des prestations, et assurer la coordination avec les autres services (restauration, gouvernance, maintenance, direction)
- De déployer la politique commerciale d'hébergement et développer la relation client : analyser le marché, appliquer une politique tarifaire adaptée (yield management), optimiser le taux d'occupation, personnaliser l'accueil et le séjour, gérer les réclamations, et exploiter les plateformes de réservation en ligne et les réseaux sociaux pour renforcer l'e-réputation de l'établissement
- De manager l'unité d'hébergement : organiser et coordonner les activités de la réception et de la gouvernance, encadrer et animer l'équipe, évaluer les collaborateurs et contribuer à leur développement professionnel
- De piloter l'unité d'hébergement : mettre en œuvre la politique générale de l'entreprise, analyser les indicateurs clés de performance (taux d'occupation, RevPAR, ADR...) et proposer des actions correctives
- De construire un projet entrepreneurial en hôtellerie-restauration : formaliser un concept d'hébergement, 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 d'assistant(e) gouvernant(e), gouvernant(e) d'étages, chef de brigade réception ou assistant(e) chef de réception, avec des perspectives d'évolution

vers gouvernant(e) général(e), chef de réception, revenue manager ou directeur de l'hébergement

Reconnaissance des acquis

BTS management en hôtellerie – restauration option C : management d'unité d'hébergement

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

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 2025

100%

Réussite

10%

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 >](#)