

**PROGRAMME DE FORMATION :**  
**BTS Management en Hôtellerie et Restauration**  
**Option A, B, C**

Formation certifiante par la VAE

- RNCP : **35339** / Code NSF : 33
  - Code ROME : **G1402**
  - Délivrer par : Ministère de l'Education Nationale
  - Référence : VAECAT2021
- Date de création** : 16/12/2021

**Date de mise à jour** : 31/01/2022

Par Mme MANLIUS

<b>CONDITIONS D'ACCÈS</b>	<p><b>Pré-requis :</b> Posséder au moins d'une année d'expérience professionnelle (à justifier soit par une attestations de travail, une fiche de paie, un certificat de travail ou toutes autres justificatifs)</p> <p><b>Modalités et délai d'accès :</b> Toute l'année (entrée et sortie en permanence avec un délai minimum de 14 jours avant le début de la formation) via Site internet, CPF, Email, Entretien téléphone (Bulletin d'inscription, Questionnaire de positionnement, Analyse du besoin, Dossier d'admission, Validation des pré-requis).</p> <p><b>Public concerné :</b> Salarié(e), Demandeur d'emploi, Indépendant</p> <p><b>Niveau à la sortie après la VAE :</b> BTS ou équivalent</p> <p><b>Equivalence :</b> diplôme de niveau 5</p> <p><b>Certifiante par la VAE :</b> Oui</p>
<b>INTERVENANT</b>	Mr Joël ALEXANDRE: Formateur et accompagnateur VAE
<b>DURÉE ET RYTHME D'APPRENTISSAGE</b>	<p><b>Formation en présentielle ou à distance :</b> 1080.heures</p> <p><b>Rythme hebdomadaire :</b> 25h /semaine <i>(En journée ; Temps partiel ; En semaine ; Temps plein ; Plusieurs rythme possible)</i></p> <p><b>Horaires :</b> 8h00 – 13h00 ou 13h00 – 18h00 (soit 5 h/jour) <i>Un plan de travail personnalisé peut vous être fourni pour échelonner votre planning (à votre demande).</i></p>
<b>MONTANT / PRIX</b>	<p>Frais pédagogiques – TOTAL TTC : <b>à partir 3700€</b></p> <p><i>Le prix de la formation est donné sur devis d'après votre situation professionnelle. Des prises en charges totales ou partielles sont possibles en fonction <b>des financements des entreprises ou de partenaires</b></i></p>

<p><b>OBJECTIFS ET PROGRAMME DE FORMATION</b></p>	<p><b>Objectif général :</b> Il intervient dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs pour produire des services et encadrer les équipes. Selon l'option du BTS, il ou elle réalise des activités dans les domaines de la restauration, de la production culinaire ou de l'hébergement. Il ou elle a vocation à encadrer des équipes plus ou moins importantes selon le type d'entreprise. Après une ou plusieurs expériences professionnelles réussies, il ou elle doit être en mesure de créer ou reprendre une entreprise dans son domaine ou de prendre plus de responsabilités dans son organisation.</p> <p><b>Objectifs opérationnels :</b> Être capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Créer et réaliser des prestations de service attendues par le client</li> <li>- Animer la politique commerciale et développement de la relation client</li> <li>- Manager la production de services en hôtellerie restauration</li> <li>- Piloter la production de services en hôtellerie restauration</li> <li>- Entreprendre en hôtellerie et restauration</li> </ul> <p><b>Résumé du programme :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Production de services en hôtellerie restauration</li> <li>- Animation de la politique commerciale et développement de la relation client</li> <li>- Management opérationnel de la production de services en hôtellerie restauration</li> <li>- Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration</li> <li>- Entreprenariat en hôtellerie restauration</li> </ul> <p><b>Possibilité de valider :</b> un ou plusieurs blocs de compétences</p> <p><i>APROConseil Formation VAE se réserve le droit de modifier son programme d'étude en vue d'améliorer et d'actualiser le contenu de ses formations en fonction des dernières évolutions des connaissances.</i></p>
<p><b>METHODE PÉDAGOGIQUES</b></p>	<p><b>Moyens pédagogiques et techniques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Présentiel : Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation</li> <li>- Projection de vidéos ou des documents de support de formation</li> <li>- Étude de cas concrets</li> <li>- Quiz en salle</li> <li>- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation</li> <li>- En distanciel : Utilisation du logiciel ZOOM</li> <li>- Livret 1 et 2</li> <li>- Référentiel d'activité et de certification</li> </ul> <p><b>Matériels fournis par le centre en plus des cours :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ouvrages pédagogiques spécialisés en enseignement, conception, et plus précisément, en ingénierie de formation.</li> <li>- Ordinateur, internet, logiciel Pack Office 2019 et micro-projecteur à disposition</li> </ul>
<p><b>ACCESSIBILITE ET MODALITES PEDAGOGIQUES ADAPTEES AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP</b></p>	<p><b>Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Après consultation, nous proposerons des outils adaptés et qui faciliterons l'apprentissage :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cours en vidéoconférence (mal voyant)</li> <li>- À domicile ou site prévu à cet effet (les personnes ne peuvent se déplacer/fauteuil roulant)</li> </ul> <p><i>(Pour toutes autres handicaps, merci de nous contacter afin d'étudier ensemble les dispositifs d'adaptations à vos besoins)</i></p> <p><b>Référent : Mr ALEXANDRE - 0690 83 02 74 - aproconseil@yahoo.fr</b></p>

<b>MODALITÉS SUIVI ET D'ÉVALUATION</b>	<p><b>Modalité de suivi de la formation :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- En présentiel : les locaux de l'organisme ou médiathèque communale</li> <li>- En distanciel : via l'application ZOOM</li> </ul> <p><b>Modalités d'exécution de la formation :</b></p> <p><b>Avant la formation : Evaluation préalable : identifications des besoins</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Entretien téléphonique, en vidéo-conférence ou au centre de formation</li> <li>- Analyse du besoin en formation / Questionnaire de positionnement</li> <li>- Proposition d'accompagnement adapté</li> </ul> <p><b>Pendant la formation : Evaluations formatives : études de cas, tests, travaux individuels</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Feuilles de présence à signer</li> <li>- Questions orales ou écrites (QCM)</li> <li>- Mises en situation</li> <li>- Formulaires d'évaluation de la formation</li> </ul> <p><b>A l'issue de la formation :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Passage devant un jury VAE pour l'obtention du diplôme : simulation d'entretien devant le jury</li> </ul> <p><small>Préparation du diplôme selon les modalités de certification par la VAE (cf. fiche de la VAE ci-joint : <a href="https://www.francevae.fr/tout-savoir-sur-la-vae/">https://www.francevae.fr/tout-savoir-sur-la-vae/</a>) <a href="#">Tout savoir sur la VAE - FranceVAE</a></small></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Questionnaire d'évaluation des acquis</li> <li>- Questionnaire d'évaluation de la qualité et de la satisfaction des apprenant</li> </ul> <p><b>Après la formation :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bilan (après 4 mois)</li> <li>- Bilan post-VAE</li> </ul>
<b>RESULTAT ATTENDU DE LA FORMATION /</b>  <b>SUITE DE PARCOURS/PASSERELLES</b>  <b>VALEUR AJOUTEE</b>	<p>Option A : Production culinaire Hébergement, Assistant de direction restauration Chef sommelier Chef barman Directeur adjoint Directeur Restauration</p> <p>Option B Restauration : Second de cuisine Chef de cuisine Responsable de production Directeur adjoint Directeur</p> <p>Option C Hébergement : Responsable de l'accueil Gouvernant(e) général(e) Yield manager Directeur de l'hébergement</p> <p>Bachelor en école hôtelière • Licence universitaire (formations autour du tourisme, plus ou moins spécialisées) • Licence professionnelle (Management et droit de la restauration ; Commercialisation des aliments ; Management en hôtellerie restauration ; Direction des services d'hébergement ...)</p> <p>Possibilité de validé jusqu'à trois VAE durant la période de formation</p>
<b>ADRESSE ET CONTACT</b>	<p><b>Lieu de la formation :</b>          APROConseil Formation VAE          Route de Lamarre          97180 SAINTE-ANNE          (Suivre les boites aux lettres près de la salle de L'écho de Lamarre)</p> <p><b>Contact / Responsable de la formation :</b>          Directeur du centre de formation / Chargé de mission :          Mr Joël ALEXANDRE          0690 830 274  <a href="mailto:aproconseil@yahoo.fr">aproconseil@yahoo.fr</a></p>
<b>DOCUMENTS</b>  <b>NOS RESULTATS (STATIQUES ET INDICATEURS)</b>	<p><b>Nombre d'apprenant : 1</b>  <b>Taux de satisfaction : 100%</b>  <b>Taux de réussite : 100%</b></p>