



G R E T A

HÔTELLERIE, TOURISME, RESTAURATION

BTS HÔTELLERIE RESTAURATION OPTIONS A ET B

▼ Objectifs

Se former aux techniques de management dans les services opérationnels et fonctionnels des entreprises de l'hôtellerie et de la restauration.

▼ Contenu

Option A - Mercatique et gestion hôtelière

Option B : Art culinaire, art de la table et du service

Matières enseignées :

Techniques et moyens de gestion (gestion comptable et financière, mercatique) Sciences appliquées à l'hôtellerie et la restauration

Techniques professionnelles (Génie culinaire, arts de la table, hébergement) Ingénierie et maintenance

Expression française, 2 langues vivantes (Anglais et Espagnol)

Environnement économique et juridique (économie générale, économie d'entreprise, gestion des ressources humaines, droit)

▼ Organisation pédagogique

Formation modulaire en fonction des pré-requis

Formation pratique en atelier

▼ Financement

Financement variable selon le statut du stagiaire à l'entrée en formation (plan de formation, CPF, CIF, période ou contrat de professionnalisation, individuel payant...)



[Retour au sommaire](#)

