



## > **BTS Management en Hôtellerie-Restauration** Option B Unité de production culinaire - En contrat d'alternance

### LES MÉTIERS

- Chef de partie
- Second de cuisine
- Postes d'encadrement ou de direction

### LES MISSIONS

- Gérer la matière première (stocks, commandes)
- Manager et animer une équipe de cuisiniers
- Innover, proposer de nouvelles recettes
- Participer à l'organisation d'événements gastronomique

### LES MATIÈRES

- Culture générale et expressions
- Langue vivante étrangère
- Culture économique, juridique et mana-gériale
- Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière
- Étude et réalisations techniques
- Sciences appliquées
- Conduite et présentation d'étude technique

### LES QUALITÉS REQUISES

- Rigoureux et appliqué
- Dynamique
- Organisé
- Sens du relationnel et des responsabilités

### ALTERNANCES

- 1 semaine de formation / 2 semaines d'entreprise
- Contrat de professionnalisation et d'apprentissage UFA



Ensemble-Scolaire-Sainte-Elisabeth-Collège-Lycée-Pro-1619139291692672



[www.instagram.com/college\\_lycee\\_sainte\\_elisabeth/](https://www.instagram.com/college_lycee_sainte_elisabeth/)



[groupe\\_ste](#)

Enseignement catholique d'Aix-Gap-Digne



**LYCÉE PROFESSIONNEL & CENTRE DE FORMATION PRIVÉS**

ZA de la Haute Bédoule - 153 rue de la Formation - 13240 Septèmes-les-Vallons

**Tél. : 04 91 51 01 41**

[lpp@sainteelisabeth.org](mailto:lpp@sainteelisabeth.org) - [cfc@sainteelisabeth.org](mailto:cfc@sainteelisabeth.org)

[www.groupe-sainte-elisabeth.fr](http://www.groupe-sainte-elisabeth.fr)

