

*Tourisme, Hôtellerie et
Restauration*



BTS MHR

Management des unités de production culinaire

Encadrer des équipes et piloter une unité de production culinaire en hôtellerie-restauration.

■ **Objectifs**

Production de service, analyse de la performance, communication interservices, politique commerciale, relation client, management d'équipe, gestion et projet entrepreneurial.

■ **Secteurs visés**

Demi-chef de partie, chef de partie, second de cuisine, chef de cuisine, responsable de production, directeur adjoint, directeur.

■ **Infos clés**

Niveau : Niveau 5 (Bac +2)

Certification : BTS

Métier : Cuisine & production culinaire

■ **Contact**

Stéphane LECHEVALIER
Conseiller en Formation Professionnelle
Tél. 06 38 32 02 72
Mél. stephane.lechevalier@ac-nice.fr

■ **Parcours**

Durée : 27 h maximum