

# Hôtellerie restauration option B : art culinaire, art de la table et du service

RNCP1063 · RNCP · Publiée

## L'essentiel

|                         |                                      |
|-------------------------|--------------------------------------|
| Niveau de qualification | Niveau 5                             |
| Sigle                   | BTS — Brevet de technicien supérieur |
| Code(s) NSF             | 334                                  |
| Code(s) ROME            | G1601, G1402                         |
| Type d'enregistrement   | Enregistrement de droit              |
| Date d'échéance         | 31/08/2019                           |

## Certificateur(s)

Ministère chargé de l'enseignement supérieur

MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE · SIRET : 11004401300040

## Résumé de la certification

### OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

### ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire de ce diplôme est capable d'assumer la responsabilité d'un service d'hôtellerie ou de restauration ,de fidéliser et de développer la clientèle. Il est à la fois un organisateur et un gestionnaire.

Il sait concevoir une carte, réaliser des plats, définir des coûts, organiser réceptions, événements et soirées.

Il a les compétences nécessaires pour diriger, former ses collaborateurs.

Il conçoit réalise et contrôle la communication externe et la communication.

Il sait développer des relations de qualité au sein de l'équipe comme vis-à-vis de la clientèle

### COMPÉTENCES ATTESTÉES

.

## Secteur d'activité et type d'emploi

### SECTEURS D'ACTIVITÉS

Hôtellerie-restauration, industries agro-alimentaires

### TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

chef de partie, chef cuisinier, directeur de restaurant, manager de restaurant ,restaurateur, directeur de fabrication

### RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

## Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

|                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tension de recrutement (DARES 2024)</b> | Très élevée (5/5)<br>Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 5 sur 5.                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Facteurs principaux</b>                 | Intensité d'embauche, Conditions de travail contraignantes, Non-attractivité salariale                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Salaire médian (mensuel)</b>            | 1 855 €                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Diplôme le plus fréquent</b>            | CAP, BEP ou équivalent en transformations (33 % des actifs en emploi)                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Familles professionnelles (FAP)</b>     | S1X40 — Cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée)<br>S1X80 — Chefs cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée)<br>S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs · tension 3/5 (Modérée)<br>S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée) |
| <b>Projets de recrutement (BMO 2026)</b>   | 67 757                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Jugés difficiles à recruter</b>         | 56 %                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Emplois saisonniers</b>                 | 44 %                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Familles professionnelles (FAP)</b>     | S1X40 — Cuisiniers<br>S1X80 — Chefs cuisiniers<br>S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs<br>S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration                                                                                                        |

## Voies d'accès

### MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

### PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

### COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

Le jury est présidé par un enseignant-chercheur ou un inspecteur pédagogique régional de la spécialité. Il est composé à parts égales d'enseignants et de membres de la profession intéressée par le diplôme.

### COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

idem

## Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 31/08/2019

## Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)  
RNCP35339

## Pour plus d'informations

### LIEN VERS LE DESCRIPTIF

CNDP ONISEP

Légifrance pour les textes réglementaires

<http://www.onisep.fr>

<http://www.legifrance.gouv.fr>

<http://www.cndp.fr>

**Fiche officielle (France Compétences)**

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/1063/>