



BTS MHR

Management en Hôtellerie - Restauration

Option A : Management d'unité de restauration

Option B : Management d'unité de production culinaire

Option C : Management d'unité d'hébergement)

Diplôme
délivré par :





OBJECTIFS

- Assurer des missions de management dans les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration
- Maîtriser les techniques du service en restaurant et encadrer une équipe
- Maîtriser les techniques culinaires propres aux différents types de restauration et manager une brigade
- Superviser une unité d'hébergement et son personnel et répondre aux attentes de la clientèle (notamment étrangère)

Programme de la formation

- Conception et production de services en hôtellerie-restauration
- Mercatique des services
- Management de la production de services
- Pilotage de la production de services
- Projet d'entreprenariat
- Culture générale et expression
- Langues vivantes étrangères 1 et 2

Les poursuites d'étude

-  Licence Gestion des Organisations*
-  Licence Management des parcs à thème*
- Licence pro mention métiers des arts culinaires et des arts de la table
- BP arts du service et commercialisation en restauration

Métiers visés

- Maître d'hôtel
- Assistant de direction
- Sommelier
- Chef de partie
- Second de cuisine
- Assistant de gouvernant
- Gouvernant d'étages
- Chef de brigade réception
- etc.

Modalités

- En alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation)
- Formation continue

Durée + Rythme d'alternance

- 1350 heures sur 2 ans
- Formation continue : 20 semaines de stage / an
- Formation en alternance : 2 semaines de cours /mois, le reste en entreprise

Méthodes mobilisées et modalités d'évaluation

- Approche pédagogique principalement en présentiel en groupe complet et demi-groupe, travaux pratiques en atelier grâce au plateau technique dédié, suivi pédagogique individuel et personnalisé, bilan régulier sur la formation en centre et en entreprise, accompagnement à la recherche d'entreprise pour le contrat en apprentissage.
- Evaluations :
 - Mises en situation
 - Tests de connaissances et de compétences
 - Conseils de classe / Bulletins de notes
 - Evaluation finale en ponctuelle

Les de JD

- Une équipe d'intervenants reconnus pour leur expertise et expérience professionnelle dans le secteur de l'hôtellerie-restauration
- Restaurant et hôtel d'application
- Un réseau d'entreprises partenaires
- Accompagnement et suivi personnalisé

BTS - Management en hôtellerie - restauration
(option A : Management d'unité de restauration ;
option B : Management d'unité de production culinaire ;
option C : Management d'unité d'hébergement)
RNCP37889 - 24.07.23

97%

Taux de satisfaction

69%

Taux de Réussite

PRÉREQUIS

- Titulaires d'un Bac Pro Cuisine, CSR, d'un Bac Techno STHR ou ayant effectué une Mise à Niveau dans le domaine.

PROCÉDURE D'ADMISSION (PRÉ-INSCRIPTIONS)

- Parcoursup
- Dossier de candidature
- Entretien individuel
- Accompagnement à la recherche d'entreprises

DÉLAIS D'ACCÈS

- Rentrée de septembre

FINANCEMENT

- En Alternance : Prise en charge par l'entreprise
- Formation continue : prendre contact avec l'établissement