

B.T.S MHR en apprentissage

Option A : Management d'unité de restauration

Option B : Management d'unité de production culinaire

OBJECTIFS

Former un professionnel en :

- ✓ Management d'unité de restauration (option A) ;
- ✓ Management d'unité de production culinaire (option B).

L'objectif est de former les apprenti(e)s à la gestion et aux techniques classiques et modernes de production de l'hôtellerie et de la restauration.

Le ou la titulaire d'un brevet de technicien supérieur « Management en hôtellerie restauration (MHR) intervient dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs pour produire des services et encadrer les équipes.

Après une ou plusieurs expériences professionnelles, il ou elle doit être en mesure de créer ou reprendre une entreprise dans son domaine ou de prendre plus de responsabilités dans son organisation.

CONTENUS

La formation en entreprise donne à l'étudiant une représentation concrète du milieu professionnel auquel il se destine, tout en lui permettant d'acquérir et atteindre les compétences professionnelles prévues par le référentiel. Elle constitue un support privilégié pour :

- ✓ Se situer dans l'environnement économique, juridique, managérial et technologique des situations rencontrées et en percevoir les enjeux ;
- ✓ Se situer dans un environnement organisationnel et de gestion de l'information ;
- ✓ Se construire une représentation du métier dans ses dimensions managériales, économiques et culturelles ;
- ✓ Acquérir et développer des attitudes et des comportements professionnels adaptés, en prenant en compte les contraintes s'exerçant dans chacune des activités réalisées.

NATURE DU DIPLOME

Le Brevet de technicien Supérieur Management en Hôtellerie-Restauration est un diplôme de niveau 5 normes européennes (anciennement III) qui se prépare en deux ans.

CONDITIONS D'ACCES

Cette section est ouverte aux titulaires du :

- ✓ Baccalauréat Sciences et Technologies de l'Hôtellerie restauration ;
- ✓ Baccalauréat général ou du baccalauréat technologique, après une année préparatoire (M.A.N) ;
- ✓ Baccalauréat professionnel Cuisine ou Commercialisation et services en restauration.

QUALITES REQUISES

La curiosité, l'ouverture d'esprit, l'empathie, la courtoisie, la maîtrise de soi, la force de conviction et l'adaptabilité. Pour ces raisons, l'activité hôtelière repose non seulement sur des compétences techniques, mais aussi sur les qualités personnelles : contacts humains, motivations, capacités à s'intégrer au groupe et à l'animer.

POURSUITE D'ETUDES :

Licence Pro-Master-



DUREE INDICATIVE ET DATES DE SESSIONS

735 heures en centre en première année.

700 heures en centre en seconde année.

EFFECTIFS FORMATION
16 apprentis

LIEU DE FORMATION

Lycée des métiers de la restauration
et du vin de l'Hermitage.
26600 TAIN L'HERMITAGE

CONTACT

Anita Mingorance

06.84.34.55.84

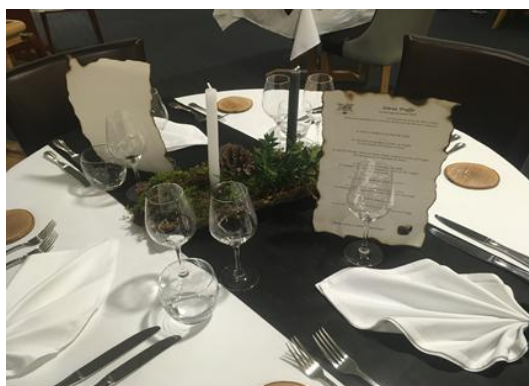
Anita.mingorance@ac-grenoble.fr



« L'Excellence est un art que l'on atteint que par l'exercice constant. L'excellence n'est donc pas une action mais une habitude. » - Aristote...



Tout au long de la formation les jeunes organisent et participent à des manifestations Exceptionnelles avec nos partenaires, « Déjeuner du Président de la République » Emmanuel Macron à la préfecture de Valence, Dîner d'hommage à Paul Bocuse à l'hôtel de ville de Lyon, Soirée d'exception « Menu à la truffe » au restaurant de l'Hermitage du Lycée...



Œuvrer pour que chaque jeune puisse construire son avenir professionnel et s'intégrer pleinement à la société : c'est la mission à laquelle le lycée des métiers de la restauration et du vin se consacre chaque jour...



Les rencontres sur le terrain avec des producteurs, la truffe, le cognac, Vin de la vallée du Rhône, Rungis, Dune du Pilat... Permettent de créer des liens et vivre une expérience unique avec les formateurs du lycée hôtelier.