

BTS Management en Hôtellerie Restauration

Option A : management des unités de restauration

Option B : Management des unités culinaires

DIPLOME DE NIVEAU 5 nomenclature européenne (ex niveau III)

OBJECTIFS

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.

MODALITES PEDAGOGIQUES

Formation en groupe avec alternance de travaux en groupe et individualisé

PUBLICS

Tout public
 Formation accessible aux personnes en situation de handicap.



PRE-REQUIS

Tout public titulaire d'une certification de niveau 4
 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

MODALITES D'ADMISSION

Recrutement Parcoursup

VALIDATION

Brevet de technicien supérieur OU
 Validation Blocs de compétences

L'ALTERNANCE, C'EST TOUT BÉNÉFICIAIRE !



DURÉE 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

LES + DE LA FORMATION

Taux rupture : **15%**
 Taux réussite : **100%**
40% poursuite d'études
7 apprentis/**10** en emploi salarié
 6 mois après leur sortie de formation



SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Education Nationale, de la
Jeunesse et des sports

MODALITES DE VALIDATION

Epreuves en cours (CCF) et /ou fin de
formation

INTERVENANTS

Enseignants/Formateurs agréés EN + Greta

TARIF

Formation gratuite pour l'apprenti
Frais Pédagogiques pris en charge par
entreprise

INSERTION PROFESSIONNELLE / POURSUITES D'ETUDES

Insertion professionnelle

Maître d'hôtel.
Sommelier.
Chef barman.
Assistant de direction.
Directeur de restaurant.
Directeur commercial.
Responsable séminaires ou événementiels.
Chef de partie

Exemple(s) de formation(s) possible(s)

BP Arts du service et commercialisation en
restauration
BP Sommelier
Licence pro mention métiers des arts
culinaires et des arts de la table
Licence pro mention organisation et gestion
des établissements hôteliers et de
restauration
Licence pro mention organisation et gestion
des systèmes hôteliers et de restauration

MAJ le 25/05/2021