Prépa BTS MHR (MAN)

Validation par un Titre Professionnel du Ministère du Travail

DIPLÔMANTE APPRENTISSAGE PROFESSIONNALISATION

Objectifs de formation

Cette formation permet aux bacheliers et aux élèves sortant de terminale de développer une culture professionnelle, de s'initier aux concepts et aux techniques et de bénéficier d'une ouverture sur le monde de l'Hôtellerie Restauration tout en développant son autonomie.
À l'issue de sa formation, l'apprenti a les bases indispensables à l'acquisition des compétences qui seront développées en BTS « Management en hôtellerie Restauration ».

Programme

Sciences & Technologies culinaires

- Travaux pratiques
- Découverte des techniques des commis de cuisine et de l'univers de la cuisine

Sciences & Technologies des services

- Découverte des techniques de commis
- Travaux pratiques dédiés à l'univers du restaurant et de l'hébergement

Enseignement scientifique

- Alimentation - Environnement
- Enseignement d'Économie & Gestion Hôtelière
- Ouverture sur le droit hôtelier, la gestion hôtelière et le management

Langue Vivante

- Etrangère 1 - Anglais Langue Vivante
- Etrangère 2 - Espagnol (soutien individualisé pour les apprentis débutants)

Les plus

- Programme Erasmus+
- Une semaine de vendange en début du cursus pour valider le module œnologie

Infos pratiques

Durée

1 Année(s)

Tarif(s)

Alternance : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

Contacts

NOUVEL Morgane (Bruz)

morgane.nouvel@fac-metiers.fr
02.99.05.45.20

POULAIN Christèle (Bruz)

christele.poulain@fac-metiers.fr
02.99.05.46.42

Les conditions d'admission

Prérequis

La seule condition pour s'inscrire en Mise à niveau HR est d'avoir un baccalauréat, filière générale, technologique ou professionnelle.

Niveau d'entrée : BAC (Niv. 4) **Niveau de sortie :** BAC (Niv. 4)

Sessions

Bruz

- De septembre à juillet

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'entrée

Entretien de motivation et validation du projet professionnel. Inscription en ligne sur le site Internet. Les inscriptions à la Faculté des Métiers sont ouvertes de début janvier à septembre.
Pour plus d'informations venez nous rencontrer lors de nos **journées portes ouvertes** le 09/12/23, le 03/02/24, le 22/03/24 et le 23/03/24.

Poursuite d'études

BTS Management en hôtellerie-restauration / option A : Management d'unité de restauration : Brevet de technicien supérieur MHR
BTS Management en hôtellerie-restauration / option B : Management d'unité de production culinaire : Brevet de technicien supérieur MHR
BTS Management en hôtellerie-restauration/ option C Management d'unité d'hébergement : Brevet de technicien supérieur MHR

Notre centre de formation est agréé

En savoir plus
Certification professionnelle - diplôme

Intitulé : Titre professionnel - Serveur en Restauration - CERTIFICATIONS ET SERVICES - TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS
Code RNCP : 37860 - JO du 19-07-2023

Intitulé : Titre professionnel - Cuisinier - MINISTERE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L' INSERTION
Code RNCP : 34095 - JO du 22-07-2019

Date et mise à jour des informations : 28/05/2019

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.fac-metiers.fr