

Brevet de technicien supérieur Management en hôtellerie-restauration

BTS MHR - Option B : Management d'unité de production culinaire

CPF

NOUVEAUTÉ

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

Objectif de formation

Le ou la titulaire du BTS Management en hôtellerie-restauration (BTS MHR) intervient dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs pour produire des services et encadrer les équipes.

A l'issue de la formation il sera capable de :

- Organiser, diriger, contrôler, former et animer une équipe de travail
- Maîtriser l'environnement économique, juridique et organisationnel spécifique aux entreprises du secteur.
- Apporter aux clients expertise et conseil à tout moment.

Après une ou plusieurs expériences professionnelles réussies, il sera en mesure de créer ou reprendre une entreprise ou de prendre plus de responsabilités.

Objectif(s) pédagogique(s)

Concevoir, réaliser, analyser et évaluer des prestations de services selon la spécialisation choisie.

Animer la politique commerciale de son unité et développer la relation client.

Mener un management opérationnel performant

Assurer un pilotage efficace.

Entreprendre en hôtellerie-restauration.

Infos pratiques

Type de formation

Formation alternance

Public cible

Lycéen, Etudiant, Demandeur d'emploi

Durée

2 Année(s) dont 1120 Heure(s) en centre 2520 Heure(s) en entreprise

Tarif(s)

Alternance : formation gratuite et rémunérée

Adresse

Saint-Malo Faculté des Métiers

17 rue Siochan,
CS 80002,

35430 Saint-Jouan des Guérets

<https://www.fac-metiers.fr>

Programme

1re année: tronc commun

Enseignements d'économie et gestion hôtelière (217,5h)

Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière
Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services

Enseignements d'Hôtellerie Restauration (206h)

Sciences en hôtellerie restauration
Ingénierie en hôtellerie restauration
Sciences et technologies culinaires
Sciences et technologies des services en restauration
Sciences et technologies de services en hébergement

Enseignement général (171,5h)

Communication et expression française
Langue vivante étrangère 1 : Anglais
Langue vivante étrangère 2 : Espagnol

2ème année : spécialisation

Option B : Management d'unité de Production Culinaire

Enseignements d'économie et gestion hôtelière (195h)

Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière
Conduite du projet entrepreneurial
Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services

Enseignements d'Hôtellerie Restauration (180h)

Sciences en hôtellerie restauration
Sciences et technologies culinaires

Enseignement général (150h)

Communication et expression française
Langue vivante étrangère 1 : Anglais
Langue vivante étrangère 2 : Espagnol

Contacts



PIERRE Nathalie

02.99.19.15.24

npierre@fac-metiers.fr

Les conditions d'admission

→ Niveau d'entrée : Niveau IV (BAC) ↔ Niveau de sortie : Niveau III (BAC+2)

Le parcours de formation

Diplôme obtenu

Diplôme : Brevet de Technicien Supérieur Management en hôtellerie restauration

Modalités d'entrée

Etre titulaire d'un Baccalauréat :

- Bac professionnel Cuisine ou Service Restaurant
- Bac technologique Cuisine, Service de restaurant, Hôtellerie Restauration

Les candidats issus d'un autre bac doivent effectuer une année préparatoire consacrée à la mise à niveau.

FACULTÉ
DES MÉTIERS
FOUGÈRES | RENNES | ST-MALO

Complément d'information

Code diplôme : 1063

Code CPF : Salarié: 257555, Demandeur d'emploi:

Code RNCP: 1063

Date et mise à jour des informations : 18/07/2019