

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 ».

Infos pratiques

Durée

1 Année(s) dont 595 Heure(s) en centre

Rythme en entreprise

2 semaines/mois

Tarif(s)

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

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)

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 plus

- Accompagnement à la recherche d'entreprise pour la poursuite en BTS MHR
- Initiation à l'écoresponsabilité.
- Participation aux restaurants éphémères des BTS MHR 2ème année
- Participation financière pour l'achat des équipements professionnels
- Validation du Titre Pro Cuisine ou Salle à l'issue de la formation
- Possibilité de stage de mobilité européenne de 4 à 6 mois en Europe (après la formation) dans le cadre du programme ERASMUS+.

Les conditions d'admission

Prérequis

Être titulaire d'un baccalauréat technologique, professionnel ou général de l'année en cours

Modalités de recrutement

Dossier de candidature, entretien de motivation, signature d'un contrat d'alternance avec une entreprise.

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

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Les compétences des candidats sont évaluées par un jury à travers différentes méthodes, notamment une mise en situation professionnelle suivie d'un entretien technique et d'un questionnaire professionnel. De plus, le jury examine un dossier exposant les pratiques professionnelles du candidat, analyse les résultats des évaluations effectuées pendant la formation, et mène un entretien pour évaluer le niveau de maîtrise des compétences requises pour le Titre Professionnel Serveur en Restauration.

Modalités pédagogiques

Pédagogie de l'alternance. Apports théoriques et méthodologiques, nombreux exercices d'application s'appuyant sur des situations réelles, pédagogie active et participative.

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 07/12/24, le 25/01/25, le 21/03/25 et le 22/03/25.

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

FACULTÉ
DES MÉTIERS
FOUGÈRES | RENNES | ST-MALO

En savoir plus

Certification professionnelle - diplôme

Intitulé : Titre professionnel - Serveur en

Restauration - CERTIFICATIONS ET SERVICES
- TOURISME HÔTELLERIE RESTAURATION
LOISIRS

Code RNCP : 37860 - JO du 19-07-2023

Intitulé : Titre professionnel - Cuisinier -

MINISTÈRE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET
DE L'INSERTION

Code RNCP : 34095 - JO du 22-07-2019

Date et mise à jour des informations : 20/05/2025

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