97 % Taux de réussite aux examens en 2023-2024

25 % Taux de poursuite d'études en 2023-2024

67 % Taux d'insertion en 2023-2024

21 % Taux de rupture en 2023-2024

BTS Management en hôtellerie-restauration / option B : Management d'unité de production culinaire

Brevet de technicien supérieur MHR

CPF | DIPLÔMANTE | APPRENTISSAGE | PROFESSIONNALISATION | STATUT SALARIÉ

Objectifs de formation

Le BTS Management en Hôtellerie-Restauration (BTS MHR) vise à former des professionnels capables d'occuper des postes à responsabilités dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Les principaux objectifs de cette formation sont le développement des compétences techniques et managériales, la gestion et le pilotage d'activités, la connaissance des techniques de mesure de la satisfaction client, l'apprentissage de la stratégie commerciale, l'acquisition d'une culture internationale dans le management et la gestion d'un établissement touristique ou de restauration.
La première année de formation intègre les 3 options en tronc commun et la seconde année en spécialisation en management d'unités de restauration (option A), unités de production culinaire (option B) ou unités d'hébergement (option C).
À l'issue du BTS MHR, les diplômés peuvent exercer des fonctions comme :
• Responsable de restaurant, d'hôtel ou de service en salle.
• Chef de réception ou assistant directeur d'un établissement.
• Manager en restauration collective ou commerciale.
Ce diplôme constitue aussi une base solide pour poursuivre vers des études supérieures ou se lancer dans l'entrepreneuriat.

Programme

Enseignement professionnel

Economie et gestion hôtelière

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

Hôtellerie-restauration

- Sciences et ingénierie en hôtellerie restauration
- Sciences et technologies de production culinaires
- Sciences et technologie services en restauration, services en hébergement

Enseignement général

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

Les plus

- Participation à des concours nationaux et internationaux
- Mobilité européenne pendant la formation (Projet MONA)
- Sorties Pédagogiques et Masterclass autour de l'écoresponsabilité et la RSE
- Ouverture à l'entrepreneuriat : Création de restaurants éphémères au restaurant d'application : L'alternative
- Evaluation de compétences en entreprise (56 h)
- Aménagement des parcours pour les apprentis concernés (FLE, DYS, RQTH)

Infos pratiques

Durée

2 Année(s) dont 1350 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

Contacts

BESNARD Maud (Saint-Malo)

maud.besnard@fac-metiers.fr
02.99.19.15.23

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

- Accompagnement individualisé à la poursuite d'études (3ème année du Bachelor Ferrandi ou Certificats de spécialisations ...)
- Mobilité européenne : possibilité de stage en Europe de 2 mois minimum PENDANT la formation, dans le cadre du programme MONA et possibilité de stage de quatre à six mois en Europe dans le cadre du programme ERASMUS+.
-

Les conditions d'admission

Prérequis

Titulaire d'un Bac professionnel ou technologique Cuisine ou Hôtellerie Restauration. Les titulaires d'un autre Bac doivent effectuer une année de Mise à niveau (MAN), un CAP ou un Titre Professionnel (s'ils ont obtenu leur BAC avant 2025)

Modalités de recrutement

L'inscription sur Parcoursup constitue l'étape obligatoire pour candidater. L'admission est définitive après étude du dossier de candidature, entretien de motivation et signature d'un contrat d'alternance avec une entreprise.

Niveau d'entrée : BAC (Niv. 4) **Niveau de sortie :** BTS, BAC+2 (Niv. 5)

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Contrôles réguliers de connaissances, examens blancs, mises en situation pratiques. Examen en fin de formation de l'Education nationale ou en contrôle continu sur les deux ans. Pas de certification par blocs de compétences (sauf cas contraire)

Modalités pédagogiques

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

Modalités d'entrée

Inscription en ligne sur PARCOURSUP: Campus de Bruz

- Campus de Saint-Malo

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.

Perspectives métiers

Chef de partie, second de cuisine, chef de cuisine, directeur adjoint, directeur

Poursuite d'études

Certificat de Spécialisation Métiers du Bar : C.S (ex Mention Complémentaire) Employé Barman Europe
Titre à Finalité Professionnelle Barman : TFP (ex CQP) Barman
Certificat de Spécialisation Sommelier Caviste : C.S (ex Mention complémentaire) Sommelier Caviste Europe
Certificat de Spécialisation "Desserts de Restaurant" :

Sessions

Bruz

- De septembre à juin sur 2 ans

Saint-Malo

- De septembre à juillet sur 2 ans

Nos réseaux, certifications et référence

parcoursup

Nos partenaires

Erasmus+

En savoir plus
Certification professionnelle - diplôme

Intitulé : MANAGEMENT EN HOTELLERIE-RESTAURATION OPTION B MANAGEMENT D'UNITE DE PRODUCTION CULINAIRE (BTS) - MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE

Code RNCP : 37889 - JO du 24-07-2023

Date et mise à jour des informations : 18/06/2025

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