BTS Management en hôtellerie-restauration/ option C Management d'unité d'hébergement

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

- Ingénierie en hôtellerie restauration
- Sciences et technologies culinaires et de services en restauration
- Sciences et technologies des 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
- Sorties Pédagogiques et interventions de professionnels de l'HR dans le respect de l'environnement
- Ouverture à l'entrepreneuriat : Création de restaurant éphémère au restaurant d'application
- Evaluation de compétences en entreprise (56 h)
- Aménagement des parcours pour les apprentis concernés (FLE, DYS, RQTH)
- Accompagnement individualisé à la poursuite d'études

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

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

- Validation d'un diplôme de l'Education Nationale
- Stage possible de 4 à 6 mois en Europe après la formation (Erasmus+)

Les conditions d'admission

Prérequis

Titulaire d'un Bac professionnel ou technologique Cuisine, Restauration 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.

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
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

Premier de réception, chef de réception, 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 juin sur 2 ans

Nos réseaux, certifications et référence

parcoursup

Nos partenaires

Erasmus+

En savoir plus
Certification professionnelle - diplôme

Intitulé : BTS management en hôtellerie - restauration option C : management d'unité d'hébergement - MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE

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

Date et mise à jour des informations : 13/12/2024

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