

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

Brevet de technicien supérieur MHR

CPF

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

STATUT SALARIÉ

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

Objectifs de formation

La 1^{re} année du BTS MHR est commune aux 3 options. En 2^e année, l'apprenant confirme son choix d'option : management d'unité de restauration, management d'unité de production culinaire ou management d'unité d'hébergement. A l'issue de la formation, le 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. Il est capable d'organiser, de diriger, de contrôler, de former et d'animer une équipe de travail. Il maîtrise l'environnement économique, juridique et organisationnel spécifique aux entreprises du secteur. Il apporte aux clients expertise et conseil à tout moment.

Programme

Enseignement professionnel

Economie et gestion hôtelière

- Entrepreneurat 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

Contacts

BESNARD Maud (Saint-Jouan des G uérets)

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

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)
- Stage possible de 4 à 6 mois en Europe après la formation dans le cadre du programme 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 professionnelle (MAN) ou, un CAP ou Titre Professionnel cuisine en 1 an (s'ils ont achevé leur second cycle d'enseignement depuis plus d'un an).

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)

Sessions

Bruz

- De septembre à juin sur 2 ans

Saint-Jouan des Guérets

- De septembre à juillet sur 2 ans

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 09/12/23, le 03/02/24, le 22/03/24 et le 23/03/24.

Perspectives métiers

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

Poursuite d'études

Certificat de Spécialisation Employé Barman : C.S (ex Mention Complémentaire) Employé Barman Europe

CQP Barman du monde de la nuit : Certificat de qualification professionnelle

Certificat de Spécialisation Sommelier Caviste : C.S (ex Mention complémentaire) Sommelier Caviste

Europe

Certificat de Spécialisation cuisinier en desserts de restaurant : C.S (ex Mention Complémentaire)

Cuisinier en Dessert de Restaurant Europe

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 : 14/03/2024

Nos réseaux, certifications et référence



Nos partenaires



FACULTÉ
DES MÉTIERS
FOUGÈRES | RENNES | ST-MALO

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