



BTS Management en hôtellerie restauration

Référence : BTS MHR

Thématique : Formations diplômantes

La première année de ce BTS est commune à l'ensemble des apprenants . Elle se concentre sur les fondamentaux en cuisine, en service et en hébergement. L'objectif est qu'ils acquièrent une polyvalence de compétences. Une partie importante est consacrée aux règles d'hygiène et de conservation des aliments, à la gestion des stocks, aux techniques culinaires fondamentales, à l'accueil et au service des clients.

L'option A management d'unité de restauration met l'accent sur les techniques du service en restaurant : dresser une table, présenter un menu, valoriser des produits, gérer les stocks de boissons, ou encore encadrer une équipe. L'apprentissage de la sommellerie et des techniques de bar est renforcé avec des cours sur la gestion d'une cave à vins et le service des alcools et cocktails.

L'option B management d'unité de production culinaire vise à maîtriser des techniques culinaires propres aux différents types de restauration (traditionnelle, gastronomique, collective) : optimiser les achats d'aliments en fonction de paramètres comme la météo. Le management d'une brigade et la gestion d'entreprise occupent une place importante. Enfin, les notions de la MC cuisinier en desserts de restaurant ont été ajoutées au programme.

Taux de réussite aux examens cliquez [ici](#)

Objectif

Acquérir les aptitudes spécifiques au métier :

- S'intéresser aux métiers de la restauration et de l'hôtellerie
- Disposer de compétences relationnelles propres aux métiers des services et de la relation client
- Disposer de compétences pour travailler en équipe dans le cadre d'une démarche de projet
- Disposer de capacités d'organisation et d'autonomie
- Disposer de compétences en matière de communication écrite et orale
- Disposer de compétences dans au moins deux langues vivantes étrangères, dont l'anglais comme langue obligatoire
- Être capable d'adopter des comportements et des codes professionnels

Accédez à la fiche [RNCP35339](#) du Répertoire national des certifications professionnelles .

Public

- Jeune et demandeur d'emploi, salarié du secteur ou en conversion...
- Chef d'entreprise/conjoint collaborateur/associé.

Prérequis et niveau de connaissance préalable

Le BTS MHR est accessible à tout titulaire d'un baccalauréat et particulièrement : bac techno STHR, bac pro commercialisation et services en restauration, bac pro cuisine. Pour les autres bacheliers, le passage par une année préalable de mise à niveau est obligatoire. Accès sur dossier, voire tests et/ou entretien.

Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous).

Programme

- Conception et production de services en hôtellerie restauration (appliquée à l'option).
- Mercatique des services en hôtellerie restauration.
- Management de la production de services en hôtellerie restauration.
- Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration.
- Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie restauration.

Durée

De 12 à 24 mois en fonction du plan de formation.

Modalités et délais d'accès

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.

Entrée cadencée de septembre à décembre, étude du dossier toute l'année.

Moyens pédagogiques et techniques d'encadrement

Techniques d'encadrement :

- Formation en alternance : présentiel CFA et période en entreprise, formation à distance (FOAD)

- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien

Alternance de :

- Méthodes affirmatives (expositives, démonstratives), interrogative, applicative

- Mises en situation permanentes sur plateau technique

- Exercices pratiques

Des situations d'apprentissage sont organisées et ajustées en fonction de l'assimilation du programme de formation et des progrès réalisés par les apprenants, en tenant compte des référentiels de formation, de leurs évolutions en lien avec le Rectorat.

Moyens pédagogiques :

- Documents écrits, supports audios et visuels

- Outils multimédias

Nos espaces de formation disposent d'outils de formation modernes et performants, comprenant :

- Des salles polyvalentes,

- Des salles informatiques, équipées des dernières versions de logiciels standards,

- Matériel audio-visuel : caméscope, vidéo projecteur, écrans de projection, CAVE (cube immersif de réalité virtuelle)...,

- Ressources documentaires,

- Plateau technique dédié , reconstitue les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Equipe pédagogique :

- Directeur(trice) de centre.

- Bureau vie scolaire, Conseil Principal d'Education.

- Formateur(trice)s expert(e)s, professionnel(le) du métier (5 ans d'expérience minimum), formé(e) à notre modèle pédagogique.

Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée.

Suivi et évaluation de l'action de formation

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe et remise de bulletins, pour les apprentis.
- Evaluation des acquis : En cours de formation et en Evaluation finale.
- Evaluation des périodes en entreprise.
- Attestation de formation.

- Enquête de satisfaction stagiaire.

Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 5

Examen en fin de formation : validation totale au partielle.

Poursuites d'études

L

e BTS est un diplôme conçu pour une insertion professionnelle. Cependant avec un bon dossier ou une mention à l'examen, il est possible de poursuivre en licence professionnelle ou en école spécialisée hôtellerie-restauration.

Exemple(s) de formation(s) possible(s) : BP Arts de la cuisine, Licence pro mention métiers des arts culinaires et des arts de la table.

Nos formations ne donnent pas lieu à des passerelles ou des équivalences.

Perspectives professionnelles

Le ou la titulaire du diplôme peut se diriger vers une entreprise d'hôtellerie restauration, une unité de production de services d'un grand groupe, un cabinet de conseil en ingénierie ou une entreprise de l'industrie agroalimentaire (démonstration de produits, usage de matériels spécifiques, ...). Il ou elle accède à des postes de manager d'équipe en relation permanente avec des acteurs internes ou externes à l'entreprise.

Coût de la formation

Selon le statut du bénéficiaire - Nous consulter

Apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice – frais annexe à prévoir (matériel, équipement, repas et internat).

Accessibilité

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

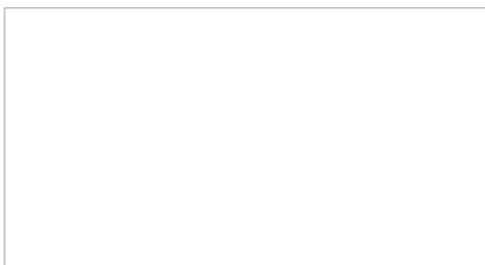
Référent Handicap sur chaque site de formation.

Nous proposons une procédure d'accueil individualisé, avec notre référent handicap, qui reste à la disposition du bénéficiaire tout au long de sa formation.

Pour les candidats à l'apprentissage, dispositif spécifique d'accompagnement, PAVA, contactez-nous.

Contact

CFA Site de Haute-Saône : formation70@artisanat-bfc.fr | Tél. 03 84 30 59 09



Chambre de Métiers et de l'Artisanat Région Bourgogne Franche Comté

N° SIRET : 130 026 073 00010

N° déclaration d'activité formation : 27 39 01242 39

(cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)

Date de la fiche : version du 15/02/2023.

Délivré par:

- 70 - CMA Formation Vesoul : Espace de la Motte 5 RUE DU TALEROT 70000 VESOUL

Prochaine session en cours de programmation. Vous pouvez dès à présent nous faire part de votre intérêt en cliquant sur "Être rappelé pour en savoir plus" depuis la page descriptive de l'offre sur votre plateforme.

Tarifs:

- Tout public - contact