



BTS MANAGEMENT EN HOTELLERIE RESTAURATION

Formation sous statut d'étudiant en 2 ans

Le BTS management en hôtellerie restauration (BTS MHR) est organisé, en formation initiale, en deux années de formation. La première année est commune aux trois options et permet d'acquérir les compétences de base dans les trois spécialités. La deuxième année est consacrée à la spécialisation dans une des trois options:

- Option A - Management d'unité de restauration
- Option B - Management d'unité de production culinaire
- Option C - Management d'unité d'hébergement

Objectifs de la formation

Pour les trois options du BTS MHR, on retrouve les pôles d'activités suivants:

- Production de service en hôtellerie restauration
- Production culinaire
- Animation de la politique commerciale et développement de la relation client
- Management de service en hôtellerie et restauration
- Pilotage de la production de service
- Entreprenariat en hôtellerie - Economie et gestion

Conditions d'admission

Les candidats retenus seront issus des formations :

- Bac S.T.H.R
- M.A.N H.R
- Bac Professionnel Cuisine ou Service en restauration

Une motivation affirmée pour l'une des trois options proposées en deuxième année sera particulièrement appréciée.

Le candidat exprimera son projet professionnel clairement.

Un dossier correctement complété accompagné de toutes les pièces justificatives est un premier gage de motivation :

- la rédaction du projet motivé permet au candidat (e) de mettre en avant son projet professionnel, de valoriser sa connaissance du cursus hôtellerie restauration, de faire référence à sa participation à la Journée Portes Ouvertes...
- Il mettra en avant ses points forts aussi bien en termes de compétences, de connaissances et d'expériences professionnelles(stages), sa curiosité et son ouverture sur le monde seront appréciées.



Contenus de formation

En première année

- Communication et expression française 2h
- LV1 (anglais, espagnol) 2h30
- LV2 (anglais, espagnol ou allemand) 2h30
- Entreprenariat et pilotage de l'entreprise hôtelière 7h30
- Management et mercatique 5h30
- Sciences en hôtellerie restauration 2h
- Ingénierie en hôtellerie restauration 1h
- Sciences et technologie culinaires 3h (travaux pratiques)
- Sciences et technologie de service en restauration 3h (travaux pratiques)
- Sciences et technologie des services en hébergement 3h (travaux pratiques)

En deuxième année

Même quotité horaire pour l'enseignement général. En économie gestion.

- Entreprenariat et pilotage de l'entreprise hôtelière 6h
- Conduite du projet entrepreneurial 1h
- Management et mercatique 4h

Option A :

- 13h en sciences et technologies des services en restauration dont 7h en TP et 2h en boisson et technique de bar.

Option B :

- 13h en sciences et technologies culinaires dont 7h en TP et 2h en sciences en hôtellerie restauration.

Option C :

- 13h en sciences et technologies des services en hébergement dont 7h en TP et 1h en co-animation en anglais
- Introduction du projet entrepreneurial (1h par semaine).

Stages de 16 semaines dont 12 consécutives.

Documents étudiés

- Bulletins scolaires : 3 bulletins de première, 2 ou 3 de terminale,
- Fiche Avenir portée par le conseil de classe
- Documents dossier « Parcoursup »
- Projet du candidat
- La commission d'examen des vœux portera une attention toute particulière aux appréciations de l'équipe pédagogique de l'établissement d'origine afin d'évaluer le plus objectivement la cohérence du projet d'orientation.