

BTS MHR

- Première année : tronc commun

- Acquérir les **notions de base** dans les trois champs professionnels :
cuisine, restaurant et hébergement
- Acquérir de la **polyvalence**

- Deuxième année : spécialisation

**Option A : Management
d'une unité de restauration**



**Option B : Management
d'une unité de production
culinaire**



**Option C : Management
d'une unité d'hébergement**



5 pôles d'activité en BTS MHR

P5- Entrepreneuriat en
hôtellerie restauration

P4 -Pilotage
de la
production
en hôtellerie
restauration

P1-
Production
de services
en hôtellerie
restauration

P2 –
Animation de
la politique
commerciale
et relation
client

P3 –
Management
opérationnel
de la
production
de service

Stage

16 semaines

Le bureau des stages sélectionne et propose les entreprises aux étudiants

Un étudiant peut proposer une entreprise au bureau des stages s'il le souhaite

Ex :

FRANCE

ETRANGER

Tous types d'entreprises réparties sur l'ensemble du territoire : Cafétérias - Hôtels de chaîne - Restaurants gastronomiques - Entreprises indépendantes - Hôtellerie haut de gamme - Restauration collective Etc

Tous types d'entreprises locales assurant une activité minimum conforme aux attentes du référentiel de BTS.
Exemples de pays : Italie, Espagne, USA, Ecosse, Canada Belgique, Norvège, Tahiti, Autriche, Luxembourg...

Les épreuves au BTS:

- **Les épreuves constitutives du diplôme : 36 coefficients**

- **Unités générales :**

U.1 Culture générale et expression Coefficient 2 : 4 heures
--

U.21 Langue vivante étrangère 1 Coef 2 : 2h écrit + 30 mn
--

U.22 Langue vivante étrangère 2 Coef 2 : 2h écrit + 30 mn
--

UF. 1 Langue vivante étrangère 3 Coef 1 : 15+ 15mn

- **Unités professionnelles :**

Management, pilotage et entrepreneuriat en hôtellerie restauration hôtelière
U.31 : Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration Coefficient 5 : 3 heures
U.32 : Projet d' entrepreneuriat en hôtellerie restauration Coefficient 3 CCF
U.33 : Management de la production de service en hôtellerie restauration Coefficient 3 : 2 heures

U.4 Mercatique des services en hôtellerie restauration Coefficient 3 : 30 mn + 1 heure

U.5 Conception et production de services en hôtellerie restauration option A / B / C Coefficient 15 : 2 ou 4 heures (écrit) + 6 heures (pratique)
--

L'entrepreneuriat en seconde année: pôle 5 :

Le projet est en principe un travail de groupe
 Le projet mobilise l'ensemble des disciplines technologiques



Les thèmes :

Création d'entreprise	
Reprise/ transmission d'entreprise	
Développement d'affaires	

