

BTS - BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR

MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

OPTION A : MANAGEMENT D'UNITÉ DE RESTAURATION

OPTION B : MANAGEMENT D'UNITÉ DE PRODUCTION CULINAIRE

OPTION C : MANAGEMENT D'UNITÉ D'HÉBERGEMENT

ALTERNANCE EN 2 ANS

BAC+2

OBJECTIFS

Le titulaire du BTS Management en hôtellerie et restauration (MHR) sera en capacité d'intervenir dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs pour produire des services et encadrer les équipes.

Selon l'option du BTS, il réalise des activités dans les domaines de la restauration, de la production culinaire ou de l'hébergement. Il a vocation à encadrer des équipes plus ou moins importantes selon le type d'entreprise. Après une ou plusieurs expériences professionnelles réussies, il doit être en mesure de créer ou reprendre une entreprise dans son domaine ou de prendre plus de responsabilités dans son organisation.

Les métiers du management en hôtellerie et en restauration nécessitent la connaissance de l'environnement économique, juridique et organisationnel spécifique aux entreprises du secteur. Il en est de même des compétences opérationnelles en management d'équipe ou d'unité dans un contexte de servuction.

S'appuyant sur sa maîtrise des techniques de son champ de compétences (techniques de restaurant et de service des boissons, techniques de production culinaires, techniques de l'hébergement), le titulaire d'un BTS Management en hôtellerie restauration est un spécialiste de la relation client dans un contexte de servuction. Il apporte aux clients expertise et conseil à tout moment de leur parcours dans son domaine de compétence ce qui nécessite une bonne maîtrise de la communication en français et en langues étrangères.

Au-delà de la maîtrise des techniques de management et des techniques de son champ de compétences, le technicien supérieur doit posséder une culture en hôtellerie et en restauration suffisamment large pour être en mesure de s'adapter aux spécificités de son entreprise.

Selon la structure dans laquelle il travaille, ses activités le conduisent à manager une équipe plus ou moins importante, en relation permanente avec des acteurs internes (hiérarchie ou responsable fonctionnel, autres équipes, autres services) ou externes (fournisseurs, clients, concurrence ...) à l'entreprise.

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le titulaire du BTS Management en Hôtellerie Restauration peut exercer son activité dans une petite entreprise d'hôtellerie restauration, une unité de production de services d'un grand groupe, un cabinet de conseil en ingénierie ou dans une entreprise de l'industrie agroalimentaire ayant un service de distribution où ses compétences seront valorisées (démonstration de produits, usage des matériels spécifiques ...).

BTS MHR - Mise à jour le 15/11/2021

DURÉE

- 1350 heures en alternance ;

La durée est adaptée en fonction du profil de l'apprenant/apprenante et sa voie d'accès à la formation.

Entrée en formation : À déterminer à l'issue du positionnement de l'entretien concernant le projet professionnel de l'apprenant/apprenante.

RYTHME D'ALTERNANCE

Selon les plannings.

Alternance 1/3 Centre et 2/3 Entreprise par la voie de l'apprentissage et de la professionnalisation.
Alternance 2/3 Centre et 1/3 Entreprise par la voie de la formation continue.

MÉTIERS VISÉS

Le titulaire du BTS Management en hôtellerie-restauration, selon l'organisation de l'entreprise et l'expérience acquise durant son cursus de formation et ses expériences professionnelles peut accéder, selon son option aux métiers suivants :

Option A - Management d'unité de restauration :

- Maître d'hôtel (MH)
- Premier Maître d'hôtel
- Sommelier
- Chef barman

Après quelques années de carrière :

- Assistant de direction de restauration
- Chef sommelier
- Directeur adjoint
- Directeur

Option B - Management d'unité de production culinaire :

- Demi-chef de partie
- Chef de partie
- Second de cuisine

Après quelques années de carrière :

- Chef de cuisine
- Responsable de production
- Directeur adjoint
- Directeur

Option C - Management d'unité d'hébergement :

- Assistant(e) gouvernant(e)
- Gouvernant(e) d'étages
- Community manager
- Chef de brigade réception
- Assistant(e) chef de réception

Après quelques années de carrière :

- Responsable de l'accueil
- Gouvernant(e) général(e)
- Revenue ou yield manager
- Chef de réception
- Directeur de l'hébergement
- Directeur adjoint
- Directeur

PRÉREQUIS

- Diplôme de niveau 4 minimum (Baccalauréat)

Bac pro cuisine, commercialisation et services en restauration ; Bac STHR Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration ; Bac STMG ; Bac généraux.

PUBLIC VISÉ

Par la voie de l'apprentissage :

- Jeunes à partir de 18 ans courant de l'année d'inscription, sous conditions, jusqu'à 29 ans* révolus
- Personnes en situation de handicap et sportifs de haut niveau sans limite d'âge.
- Futurs créateurs ou repreneurs d'entreprise nécessitant d'obtenir le diplôme pour une activité réglementée sans limite d'âge (dispositif particulier. Nous contacter)
- Personnes en recherche d'emploi

*possibilité de porter l'Age maximum à 34 ans révolus sur des poursuites d'études déjà réalisées en apprentissage, cas spécifiques – nous contacter

MODALITÉS D'ACCÈS

- Entretien de recrutement ;
- Étude personnalisée du dossier candidat – CV, lettre de motivation, expériences professionnelles et personnelles.

DÉLAIS D'ACCÈS

- Inscription 2 mois au minimum.

TARIFS

- Prise en charge possible suivant les modalités d'accès à la formation et le profil de l'apprenant/ apprenante ;
- Formation gratuite en apprentissage avec rémunération de l'apprenti/ apprentie ;
- Une prise en charge partielle des frais annexes de type repas, nuitée, premier équipement peut être sollicitée auprès de l'OPCO dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ;
- Nous consulter.

DATES & HORAIRES

8h00-12h00 ou 13h00-17h00
Variables selon le planning voir Net YPAREO.

LIEU DE FORMATION

- 13 avenue du stade - 04200 Sisteron

GROUPE

- De 5 à 12 personnes

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Notre structure s'est engagée dans la mise en œuvre d'une politique d'accueil et d'inclusion des personnes en situation de handicap en formation. Vous êtes en situation de handicap merci de contacter Mme Nouchi Evelyne - Référente handicap :

- e.nouchi@icloud.com

MIXITÉ

Toutes nos formations sont accessibles à tous et toutes, sans discrimination de sexe ou d'origine.

COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES - OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

À l'issue de cette formation, l'apprenant sera en capacité de :

- Définir et mettre en œuvre le développement commercial de son secteur ;
- Produire des services en hôtellerie restauration
- Participer à la définition de la politique commerciale
- Manager l'opérationnel de la production de services en hôtellerie restauration
- Piloter la production de services en hôtellerie restauration
- Entrepreneurat en hôtellerie restauration

CONTENU DE LA FORMATION

- U1 – Culture générale et expression
- U21 – Langue vivante étrangère 1
- U22 – Langue vivante étrangère 2
- UF1 – Épreuve facultative Langue vivante étrangère 3
- U5 – Conception et production de services en hôtellerie restauration (appliquée à l'option)
- U4 – Mercatique des services en hôtellerie restauration
- U33 – Management de la production de services en hôtellerie restauration
- U31 – Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration
- U32 – Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie restauration

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES MOBILISÉES

- Rythme alterné en centre de formation et entreprise ;
- Positionnement et restitution au Maître d'Apprentissage ;

- Rencontre Maître d'Apprentissage/Formateur référent/Représentant légal ;
- Livret de suivi/apprentissage ;
- Visite en entreprise Séances de tutorat/ accompagnement individualisé ;
- Réunions pédagogiques ;
- Formation en présentiel ;
- Équipe pédagogique pluridisciplinaire disposant de nombreuses années d'expériences dans le métier et dans la formation professionnelle ;
- Formation appliquée par une pédagogie inversée, capitalisation sur les périodes en entreprise et complément en centre de formation, pédagogie par objectif ;
- Méthodes actives : TP, travaux de groupes, exposés, mises en situations, vidéo, visites d'entreprises.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Paper board, vidéo projecteur.

MODALITÉ D'ÉVALUATION

Examen final BTS MHR, examen en cours de formation et BTS blanc

PASSERELLES

- Pas de diplôme passerelle.

VALIDATION PAR BLOCS

- Pas de validation par bloc possible.

POURSUITE D'ÉTUDES

- Bachelor RCPTHR ;
- Licence pro organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration ;
- Licence pro organisation et gestion des systèmes hôteliers et de restauration.

ÉQUIVALENCES

- Aucune.

INTERVENANTS

Des formateurs possédant les compétences et l'expérience nécessaires dans les domaines de la formation visée.

PERSONNE À CONTACTER

François-Xavier MICHEL - Chargé des relations entreprises

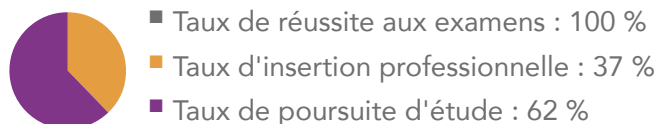
- fx.michel@supalternanceprovence.fr
- 04 92 70 75 22

POUR ALLER PLUS LOIN

Code RNCP35339
www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35339

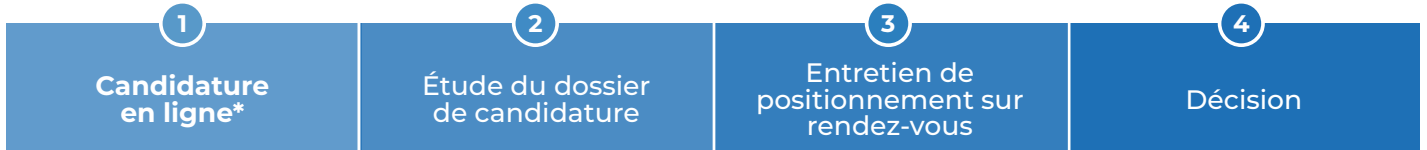
INDICATEURS DE PERFORMANCE DE CETTE FORMATION

Taux d'obtention du diplôme et autres indicateurs de performance (2021) :



MODALITÉS DE CANDIDATURE

Vous souhaitez vous inscrire dans notre établissement, voici les différentes étapes à respecter.



*Sur notre site internet ou inscription obligatoire sur Parcoursup pour les formations concernées.



Inscrivez-vous à nos BTS et Bachelor sur notre plateforme YPareo en flashant ce code ou directement à l'adresse : www.supalternanceprovence.fr/je-minscris

Les questions les plus fréquemment posées à notre équipe

? « Quelles sont les conditions pour faire un contrat en apprenti ? »

Tous les niveaux de formation sont accessibles en contrat d'apprentissage, vous devez avoir entre 17 et 29 ans révolus. Pour les candidats à l'apprentissage ayant une reconnaissance de travailleur handicapé, il n'existe aucune limite d'âge.

? « Comment dois-je procéder pour trouver une entreprise ? »

Vous serez accompagné tout au long de votre parcours de recherche par le chargé des relations entreprises. Celui-ci a pour rôle :

- d'organiser la campagne de recrutement des candidats ;
- de vous aider à la refonte de vos CV et lettres de motivation ;
- de vous positionner dans l'une de nos entreprises partenaires si vous n'avez pas trouvé d'entreprise.

Néanmoins, vous devez être pleinement acteur de votre recherche et faire preuve de professionnalisme en multipliant les contacts avec les entreprises en adéquation avec votre projet.

? « De combien de temps je dispose pour trouver mon entreprise ? »

Vous intégrerez la formation à la rentrée et disposerez encore de quelques semaines pour trouver une entreprise d'accueil en bénéficiant du soutien du chargé des relations entreprises.

? « Par qui serai-je accompagné en entreprise ? »

Un maître d'apprentissage, salarié ou dirigeant de l'entreprise, vous suivra tout au long de votre contrat. Son rôle est de :

- vous accueillir et faciliter votre insertion dans l'organisation ;
- organiser votre travail ;
- assurer un suivi de vos missions et compétences.

Pour plus d'informations, contactez-nous !