



# BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE ET RESTAURATION

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

**Diplôme de Niveau 5**

**Formation gratuite et rémunérée en 2 ans**

## Prérequis

- L'âge minimum est de 16 ans et l'âge maximum est de 30 ans (29 ans révolus).
- Être titulaire du Bac Technologique Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration OU
  - Être titulaire du Bac Pro Cuisine ou du Bac Pro Commercialisation et Services en restauration OU
  - Être issu d'une mise à niveau.

## Modalités et délais d'accès

Admission sur dossier et entretien de motivation. À chaque fin d'entretien, l'établissement confirmera ou non l'inscription. Un courrier de confirmation est envoyé sous 8 jours.

## Objectifs

**Le titulaire du BTS MHR est qualifié pour :**

- Concevoir et réaliser des prestations de service attendues par le client ;
  - Évaluer et analyser la production de service ;
    - Communiquer avec les autres services ;
  - Participer à la définition de la politique commerciale et déployer la politique commerciale ;
    - Développer la relation client ;
    - Manager tout ou partie du service ;
    - Gérer et animer l'équipe ;
  - Mettre en œuvre la politique générale de l'entreprise dans le service ;
  - Mesurer la performance du service et sa contribution à la performance de l'entreprise ;
    - Formaliser un projet entrepreneurial en Hôtellerie-Restauration ;
    - Évaluer la faisabilité du projet.
- L'option A - Management d'unité de restauration :**
- Maîtriser les techniques du service en restaurant : dresser une table, présenter un menu, valoriser des produits, gérer les stocks de boissons.

## Modalités pédagogiques

- Formation par apprentissage : 2 semaines de formation en entreprise et 2 semaines de formation à l'école.

- Les élèves sont entourés, guidés et conseillés pour leur permettre de mener leur formation à bien, dans les meilleures conditions : **formateur référent, éducateur référent.**
- Classe à effectif médian de 17.
- Volume horaire total : 1 440 heures (pour une formation en 2 ans).

Le programme est très polyvalent. Après une première année de tronc commun, le choix de l'option s'effectue en 2<sup>e</sup> année.

## Contenu de la formation :

- **Enseignement général** : communication et expression française, langue vivante 1, langue vivante 2.
- **Enseignement d'économie et de gestion hôtelière** : entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière, conduite de projet entrepreneurial, management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services.
- **Enseignement d'Hôtellerie-Restauration** : sciences en Hôtellerie-Restauration, ingénierie en Hôtellerie-Restauration, sommellerie et techniques de bar, sciences et technologies culinaires, sciences et technologie des services en restauration, sciences et technologies des services en hébergement.

## Blocs de compétences

- NCP35339BC01  
**Conception et production de services en Hôtellerie-Restauration (appliquée à l'option)**
- RNCP35339BC02  
**Mercatique des services en Hôtellerie-Restauration**
- RNCP35339BC03  
**Management de la production de services en Hôtellerie-Restauration**
- RNCP35339BC04 •  
**Pilotage de la production de services en Hôtellerie-Restauration**
- RNCP35339BC05 •  
**Projet d'entrepreneuriat en Hôtellerie-Restauration.**

## Tarifs

**Frais de formation** : aucune participation aux frais pédagogiques de la formation n'est demandée. Le financement est effectué par les OPCO via le coût contrat. Informations supplémentaires sur le site <https://ecole-hoteliere-sainte-therese.apprentis-auteuil.org>

## Frais annexes :

- Tenue professionnelle et malette professionnelle selon l'option du Bac obtenu
- Restauration : 5,30 € par repas (demi-pensionnaire).

(Les tarifs sont indiqués à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction de chaque rentrée).

# BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE ET RESTAURATION

## Option A : Management d'unité de restauration

### Modalités d'évaluation

Les candidats sont informés des périodes d'évaluation :

- Épreuves en contrôle en cours de formation fixées par le calendrier de l'école.
- Épreuves ponctuelles : en fin de formation, fixées par le calendrier de l'Éducation nationale.

### Débouchés professionnels

Le titulaire du BTS Management en Hôtellerie-Restauration peut occuper des postes d'encadrement dans les services opérationnels ou fonctionnels. Il peut aussi créer sa propre entreprise.

### Équivalence, passerelles et poursuite d'études

Le titulaire du BTS Management en Hôtellerie-Restauration peut prétendre à une poursuite d'études de niveau BAC+3.

Équivalences du BTS : Diplôme de niveau V (BAC+2).

Le BTS MHR conduit à des formations supérieures ou complémentaires :

- Licence professionnelle L3
- Écoles Supérieures de Management
- Mention Complémentaire (MC) Employé Barman (Formation possible à l'EHST).

### Résultats de la session de formation



Ils sont consultables sur le site :

<https://ecole-hoteliere-sainte-therese.apprentis-auteuil.org>