ÉCOLE
HÔTELIÈRE
SAINTE-THÉRÈSE

APPRENTISSAGE

BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE ET RESTAURATION

Option B : Management d'unité de production culinaire

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 B - Management d'unité de production culinaire :

- Maîtriser les techniques culinaires propres aux différents types de restauration (traditionnelle, gastronomique, collective), optimiser les achats.

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 2e 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).

ÉCOLE HÔTELIÈRE SAINTE-THÉRÈSE
40, rue Jean de La Fontaine 75016 Paris

Renseignements 01 44 14 73 19
ehst@apprentis-auteuil.org

APPRENTIS D'AUTEUIL

BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE ET RESTAURATION

Option B : Management d'unité de production culinaire

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

ÉCOLE HÔTELIÈRE SAINTE-THÉRÈSE
40, rue Jean de La Fontaine 75016 Paris

Renseignements 01 44 14 73 19
ehst@apprentis-auteuil.org

APPRENTIS D'AUTEUIL