



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
RNCP 37889

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 apprenants 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^e 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

- **Bloc 1 - Conception et production de services en Hôtellerie-Restauration (appliquée à l'option)**
- **Bloc 2 - Mercatique des services en Hôtellerie-Restauration**
- **Bloc 3 - Management de la production de services en Hôtellerie-Restauration**
- **Bloc 4 - Pilotage de la production de services en Hôtellerie-Restauration**
- **Bloc 5 - 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>

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
RNCP 37889

Frais annexes :

- Tenue professionnelle et mallette professionnelle selon l'option du Bac obtenu
- Restauration : 5,30 € par repas (demi-pensionnaire), prise en charge OPCO 3 € par repas.

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

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
- CS Cuisinier en Dessert de Restaurant - Poursuite d'études à l'EHST.

Résultats de la session de formation



Ils sont consultables sur le site :

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

Mise à jour : Janvier 2025

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

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

