



## PRÉPA (MAN) BTS MHR\*

Validation par un CAP  
Formation gratuite et rémunérée en 1 an  
RNCP 37553 ou 37554

\* MAN MHR : Mise à niveau Management en Hôtellerie-Restaurant

### Prérequis

- L'âge minimum est de 16 ans et l'âge maximum est de 30 ans (29 ans révolus) ;
- Être titulaire d'un baccalauréat général, technologique ou professionnel.

### 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

La Prépa BTS MHR permet de :

- Développer une culture professionnelle ;
- S'initier aux concepts et aux techniques de la gastronomie ;
- Bénéficier d'une ouverture sur le monde de l'Hôtellerie-Restaurant tout en développant son autonomie ;
- Acquérir les compétences de base nécessaire pour intégrer un BTS Management en Hôtellerie-Restaurant.

### Modalités pédagogiques

- **Formation par apprentissage** : 2 jours de formation en entreprise et 1 semaine 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 ;
- Les enseignements sont dispensés en présentiel. Apports théoriques et méthodologiques, nombreux exercices d'application s'appuyant sur des situations réelles, pédagogie active et participative ;
- Préparation au CAP cuisine ou Commercialisation et Service en Hotel-Café-Restaurant ;
  - Classe effectif médian de 17 ;
- Volume horaire : 460 h formation en 1 an.

Contenu de la formation :

- **Enseignement professionnel** : travaux pratiques (cuisine et salle), technologie culinaire, technologie service et hébergement, sciences appliquées, prévention santé environnement, gestion, connaissance de l'entreprise, droit et mercatique.
- **Enseignement général** : culture générale et expression, anglais, espagnol.

### Blocs de compétences

En fonction du CAP choisi lors de la signature du contrat d'apprentissage :

#### • CAP CUISINE

- Bloc 1 - Organisation de la production de cuisine
- Bloc 2 - Réalisation de la production de cuisine.

#### • CAP COMMERCIALISATION ET SERVICE EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

- Bloc 1 - Organisation des prestation HR
- Bloc 2 - Accueil, service et commercialisation en HCR.

### 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 :

- Équipement professionnel : tenue 373,08 € et mallette 180 €, prise en charge OPCO jusqu'à 500 €.
- 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

- Épreuves ponctuelles pour l'obtention du CAP en fin de formation fixées par le calendrier de l'Éducation nationale ;
- Évaluation des acquis en continu dans chaque matière.

### Débouchés professionnels

La PRÉPA BTS MHR est une voie d'accès pour obtenir un BTS Management en Hôtellerie-Restaurant. Le titulaire de ce diplôme pourra occuper des postes d'encadrement dans les services opérationnels ou fonctionnels. Il peut aussi créer sa propre entreprise.

### Équivalence, passerelles et poursuite d'études

- Équivalence PREPA BTS : formation niveau 4 ;
- À la fin de la formation, possibilité de poursuite d'études en BTS MHR :
  - Option A : Management d'unité de restauration
  - Option B : Management d'unité de production culinaire
  - Option C : Management d'unité d'hébergement
- Des formations complémentaires sont ouvertes aussi à l'issu de la PREPA BTS sous forme de Certificat de Spécialisation : Métiers du Bar, Cuisinier en Dessert de Restaurant à l'EHST.

### Résultats de la session de formation



Ils sont consultables sur le site :

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