

# BTS – Management en Hôtellerie – Option A : Management d'une unité de restauration (MHR)

## OBJECTIFS

Obtenir le BTS Management en Hôtellerie option A : Management d'une unité de restauration

A l'issue de la formation, l'apprenti sera capable de :

- Produire des services en hôtellerie restauration
- Animer la politique commerciale et développer la relation client
- Assurer le management opérationnel de la production de services
- Piloter la production de services en hôtellerie restauration
- Management et entrepreneuriat en hôtellerie restauration

## CONTENU

### MATIERES GENERALES

- Culture générale et expression
- Langue vivante étrangère 1 et 2
- Option facultative : Langue vivante 3

### MATIERES PROFESSIONNELLES

- Génie Culinaire
- Restauration et Connaissance des boissons,
- Hébergement et Communication Professionnelle,
- Ingénierie et Maintenance

## MODALITES PEDAGOGIQUES

La formation se déroule en cours groupe avec des méthodes pédagogiques diversifiées : cours magistraux, études de cas, exercices et entraînement, projets, quizz, mises en situations...

## POURSUITE D'ETUDES

Une poursuite d'études est envisageable en Licence professionnelle ou en BP

- BP Arts du service et commercialisation en restauration
- BP Sommelier
- Licence pro mention métiers des arts culinaires et des arts de la table
- Licence pro mention organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration

## POUR QUELS METIERS

- Maître d'hôtel
- Premier Maître d'hôtel
- Sommelier
- Chef barman

## L'APPRENTISSAGE



## PRE REQUIS

Etre titulaire d'un diplôme de niveau 4, type Bac Pro Cuisine, Bac technologique STHR, Bac Pro commercialisation et services en restauration.

Avoir effectué sa 1<sup>ère</sup> année de formation en apprentissage ou sous statut scolaire si admission en 2<sup>ème</sup> année

Être âgé au minimum de 16 ans et au maximum de 30 ans (29 ans révolus)

## MODALITES D'ADMISSION

Parcoursup

Dossier de candidature

Entretien de motivation avec le Directeur délégué aux Formations Professionnelles de l'Établissement scolaire ou avec le coordinateur de l'unité d'apprentissage

## NOMBRE DE PLACES

BTS 1<sup>ère</sup> année : 12

BTS 2<sup>ème</sup> année : 12

## POSITIONNEMENT

Bulletins scolaires de l'année scolaire antérieure.

Avis du dernier conseil de classe

## MODALITES D'EVALUATION

Contrôle en cours de formation (CCF) et contrôle ponctuel

Epreuves écrites et orales, projets, dossiers et jury final

Possibilité de validation par blocs de compétences

## **DUREE INDICATIVE ET RHYTHME**

Durée : 1350 heures si formation sur 2 ans  
– ou 675 h si entrée en 2ème année de BTS  
La durée de formation pourra être adaptée  
au regard des acquis antérieurs de  
l'apprenti  
Rythme : 35h/ semaine

## **DATES**

Du 4 septembre 2023 au 5 juillet 2025

## **LIEU DE FORMATION**

**Lycée des Métiers de l'Hôtellerie  
Restauration et Commercialisation**  
74 rue du Grand Barberaz - 73190 Challes-  
les-Eaux

## **MODALITE DE FINANCEMENT**

Contrat d'apprentissage : le cout  
pédagogique est pris en charge par  
l'opérateur de compétences selon accord  
de branche ou de la collectivité

## **CONTACT**

**M. Frédéric ZEIGER**  
Directeur délégué à la formation  
professionnelle  
[Frederic.zeiger@ac-grenoble.fr](mailto:Frederic.zeiger@ac-grenoble.fr)  
04 79 72 86 13