# Brevet de technicien supérieur Management en hôtellerie-restauration

BTS MHR - Option A : Management d'unité de restauration

NOUVEAUTÉ

**PROFESSIONNALISATION** 

## Objectif de formation

Le ou la titulaire du BTS Management en hôtellerie-restauration (BTS MHR) intervient dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs pour produire des services et encadrer les équipes. A l'issue de la formation il sera capable de : - Organiser, diriger, contrôler, former et animer une équipe de travail - Maîtriser l'environnement économique, juridique et organisationnel spécifique aux entreprises du secteur. - Apporter aux clients expertise et conseil à tout moment. Après une ou plusieurs expériences professionnelles réussies, il sera en mesure de créer ou reprendre une entreprise ou de prendre plus de responsabilités.

## **Programme**

1ère année: tronc commun

#### Enseignements d'économie et gestion hôtelière (217,5h)

Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services

#### Enseignements d'Hôtellerie Restauration (206h)

Sciences en hôtellerie restauration Ingénierie en hôtellerie restauration Sciences et technologies culinaires Sciences et technologies des services en restauration Sciences et technologies de services en hébergement

#### Enseignement général (171,5h)

Communication et expression française Langue vivante étrangère 1 : Anglais Langue vivante étrangère 2 : Espagnol

2ème année : spécialisation

Option A : Management d'unité de Restauration

#### Enseignements d'économie et gestion hôtelière (195h)

Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière

Conduite du projet entrepreneurial

Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services

#### Enseignements d'Hôtellerie Restauration (180h)

Sommellerie et techniques de bar Sciences et technologies des services en restauration

#### Enseignement général (150h)

Communication et expression française Langue vivante étrangère 1 : Anglais Langue vivante étrangère 2 : Espagnol

## Infos pratiques

Type de formation

Formation alternance

Public cible

Lycéen, Etudiant, Demandeur d'emploi

Durée

2 Années dont 1350 Heures en

Tarif(s) net de taxe

Alternance: formation rémunérée et coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

Adresse

#### Site de Rennes/Bruz

Campus de Ker Lann, 6 Rue des frères Montgolfier, BP 17201

35172 Bruz

https://www.fac-metiers.fr/

\_¬parcoursup

- Participation à des concours nationaux et internationaux
- Mobilité européenne pendant la formation (Projet MONA)
- Sorties Pédagogiques et Masterclass autour de l'écoresponsabilité et la RSE
- Ouverture à l'entrepreneuriat : Création de restaurants éphémères au restaurant d'application : L'alternative
- Evaluation de compétences en entreprise (56 h)
- Aménagement des parcours pour les apprentis concernés (FLE, DYS, RQTH)
- Accompagnement individualisé à la poursuite d'études (3ème année du Bachelor Ferrandi ou Certificats de spécialisations ...)
- Stage possible de 4 à 6 mois en Europe après la formation (Erasmus+)

## Les conditions d'admission

#### **Prérequis**

Titulaire d'un Bac professionnel ou technologique Cuisine ou Hôtellerie Restauration. Les titulaires d'un autre Bac doivent effectuer une année de Mise à niveau (MAN), un CAP ou un Titre Professionnel (s'ils ont obtenu leur BAC avant 2025)

Niveau d'entrée : BAC - Niveau 4
Niveau de sortie : BAC+2 - Niveau 5

#### Modalités d'entrée

Inscription en ligne sur PARCOURSUP:

Campus de Bruz

• Campus de Saint-Malo

Les inscriptions à la Faculté des Métiers sont ouvertes de début janvier à septembre.

## Le parcours de formation

### Objectifs pédagogiques

Concevoir, réaliser, analyser et évaluer des prestations de services selon la spécialisation choisie. Animer la politique commerciale de son unité et développer la relation client. Mener un management opérationnel performant Assurer un pilotage efficace. Entreprendre en hôtellerie-restauration.



#### Modalités d'évaluations

Contrôles réguliers de connaissances, examens blancs, mises en situation pratiques. Examen en fin de formation de l'Education nationale ou en contrôle continu sur les deux ans. Pas de certification par blocs de compétences.

#### Modalités pédagogiques

Pédagogie de l'alternance. Apports théoriques et méthodologiques, nombreux exercices d'application s'appuyant sur des cas d'entreprise, pédagogie active et participative.

### Perspectives métiers

En début de carrière : Maître d'hôtel, premier Maitre d'hôtel, Sommelier, chef barman. Après quelques années de carrière : assistant de direction de restauration, chef sommelier, directeur adjoint, directeur.

#### Poursuite d'études

Après un Bac dans le domaine de l'hôtellerie restauration ou une mise à niveau pour les autres Baccalauréats.

## En savoir plus <u>Certification profession</u>nelle - diplôme

Intitulé : BTS management en hôtellerierestauration option A : management d'unité

de restauration - MINISTERE DE

L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA

RECHERCHE

Code RNCP: 37889 - JO du 24-07-2023

Date et mise à jour des informations : 18/06/2025

Les sessions

Nous contacter

**Bruz** 

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

#### **Contacts**



#### **POULAIN Christèle**

