# Brevet de technicien supérieur Management en hôtellerie-restauration

BTS MHR - Option B : Management d'unité de production culinaire

# 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 délivrer 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.

# **B** Programme

1re 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 B : Management d'unité de Production Culinaire

#### 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)

Sciences en hôtellerie restauration Sciences et technologies culinaires

#### 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 centre

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.

Pour plus d'informations venez nous rencontrer lors de nos **journées portes ouvertes** le 07/12/24, le 25/01/25, le 21/03/25 et le 22/03/25.

# 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.

# ALTERNANCE

#### 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 : management d'unité de production culinaire : demi-chef de partie, chef de partie, second de cuisine. Après quelques années de carrière : management d'unité de production culinaire : chef de cuisine, responsable de production, 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 Certification professionnelle - diplôme

Intitulé: MANAGEMENT EN HOTELLERIE-RESTAURATION OPTION B MANAGEMENT D'UNITE DE PRODUCTION CULINAIRE (BTS)

- MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT

SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE

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

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



## **POULAIN Christèle**

christele.poulain@fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - CCI Ille-et-Vilaine - Campus de Ker Lann - N° SIRET 44150518700019 - N° d'activité 53351000435 Campus de Ker Lann,6 Rue des frères Montgolfier,BP 17201 - 35172 Bruz Tél. : 0299054545 - cci.formationcontinue@fac-metiers.fr - https://www.fac-metiers.fr/



#### Bruz

Nous contacter



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

