

Brevet de technicien supérieur Management en hôtellerie-restauration

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

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

Objectif de formation

Le BTS Management en Hôtellerie-Restauration (BTS MHR) vise à former des professionnels capables d'occuper des postes à responsabilités dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Les principaux objectifs de cette formation sont le développement des compétences techniques et managériales, la gestion et le pilotage d'activités, la connaissance des techniques de mesure de la satisfaction client, l'apprentissage de la stratégie commerciale, l'acquisition d'une culture internationale dans le management et la gestion d'un établissement touristique ou de restauration. La première année de formation intègre les 3 options en tronc commun et la seconde année en spécialisation en management d'unités de restauration (option A), unités de production culinaire (option B) ou unités d'hébergement (option C). À l'issue du BTS MHR, les diplômés peuvent exercer des fonctions comme : Responsable de restaurant, d'hôtel ou de service en salle. Chef de réception ou assistant directeur d'un établissement. Manager en restauration collective ou commerciale. Ce diplôme constitue aussi une base solide pour poursuivre vers des études supérieures ou se lancer dans l'entrepreneuriat.

Programme

Enseignement professionnel

Economie et gestion hôtelière

- Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière
- Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services
- Conduite du projet entrepreneurial

Hôtellerie Restauration

- Sciences et ingénierie en hôtellerie restauration
- Sciences et technologies de production culinaires
- Sciences et technologie services en restauration, services en hébergement

Enseignement général

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

Infos pratiques

Type de formation

Formation alternance

Public cible

Tous les bacheliers du secteur qui souhaitent exercer des responsabilités dans l'hôtellerie-restauration. Personne dotée de bonne capacité à s'intégrer et à diriger, sens de l'accueil et de la courtoisie.

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/>



Les points forts de la formation

- Concours et projets pédagogiques : participation à des concours nationaux et internationaux. Selon les campus, sorties Pédagogiques et Masterclass autour de l'écoresponsabilité et la RSE. Pédagogie du théâtre pour travailler sur le savoir-être en entreprise
- Mobilité européenne : pendant la formation avec le dispositif MONA durant 2 mois ou après la formation, stage possible de 4 à 6 mois en Europe (Erasmus+).
- Ouverture à l'entrepreneuriat : création de restaurants éphémères au restaurant d'application
- Accessibilité à la formation : aménagement des parcours pour les apprentis concernés (FLE, DYS, RQTH)

- Poursuite d'études : accompagnement individualisé à la poursuite d'études (3ème année du Bachelor Ferrandi ou Certificats de spécialisation...)

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**.

Les sessions



Bruz

- [Nous contacter](#)

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Concevoir, réaliser, analyser et évaluer des prestations selon l'option 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

Date et mise à jour des informations : 09/02/2026

**Intitulé : MANAGEMENT EN HOTELIERIE-
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

Contacts



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/>



**CCI FORMATION
BRETAGNE**