Brevet de technicien supérieur Management en hôtellerie-restauration

BTS MHR - Option C : Management d'unité d'hébergement

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.

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 C: Management d'unité d'Hébergement

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 et technologies des services en hébergement

Enseignement général (150h)

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

Les points forts de la formation

- Participation à des concours nationaux et internationaux
- Sorties Pédagogiques et interventions de professionnels de l'HR dans le respect de l'environnement

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

- Ouverture à l'entrepreneuriat : Création de restaurant éphémère au restaurant d'application
- Evaluation de compétences en entreprise (56 h)
- Aménagement des parcours pour les apprentis concernés (FLE, DYS, RQTH)
- Accompagnement individualisé à la poursuite d'études
- Validation d'un diplôme de l'Education Nationale
- 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, Restauration ou Hôtellerie Restauration. Les titulaires d'un autre Bac doivent effectuer une année de Mise à niveau professionnelle (MAN) ou, un CAP ou Titre Professionnel serveur en 1 an (s'ils ont achevé leur second cycle d'enseignement depuis plus d'un an).

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

Modalités d'entrée

Inscription en ligne sur PARCOURSUP

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.



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

Premier de réception, chef de réception, directeur adjoint, directeur.

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Intitulé : BTS management en hôtellerie - restauration option C : management d'unité

d'hébergement Code RNCP : 35339

artification professionnelle - dipionie

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



Bruz

Nous contacter

Les sessions

