Brevet de technicien supérieur Management en hôtellerie-restauration

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

CPF 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 centre

Tarif(s) net de taxe

Nous consulter

Adresse

Site de Saint-Malo
66 avenue de Marville,
35400 Saint Malo

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

parcoursup

Les points forts de la formation

- Pédagogie du théâtre pour travailler sur le savoir-être en entreprise
-

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 cuisine ou CAP 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:

- 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.

Les sessions

Saint Malo

- Nous contacter

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.

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
Certification professionnelle - diplôme

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

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

BESNARD Maud
mbesnard@fac-metiers.fr
Faculté des Métiers - CCI Ille-et-Vilaine - Campus Saint-Malo - N° SIRET 13002280900110 - N° d'activité 53351000435
66 avenue de Marville,, - 35400 Saint Malo
Tél. : 0299191520 - cci.formationcontinue@fac-metiers.fr - https://www.fac-metiers.fr/

CCI FORMATION BRETAGNE