

Brevet de technicien supérieur Management en hôtellerie-restauration

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

CPF

NOUVEAUTÉ

PROFESSIONNALISATION

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 en hôtellerie restauration
- Ingénierie en hôtellerie restauration
- Sciences et technologies de production culinaires, en restauration et services en hébergement
- Sommellerie et techniques de bar

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

Nous consulter

Adresse

Site de Saint-Malo

66 avenue de Marville,
35400 Saint Malo

<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, 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.

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.

Les sessions



Saint Malo

- Nous contacter

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

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

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