

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.

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

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

- 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.

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 : 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.

Les sessions



Saint Malo

- [Nous contacter](#)

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 22/01/2025

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

Contacts



BESNARD Maud

mbsnard@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