



BTS Management en Hôtellerie-Restauration

Option A - Management des Unités de Restauration
Option B - Management des Unités de Production Culinaire
du 1^{er} septembre 2024 au 30 juin 2026

BTS
CONTRÔLÉ
PAR L'ÉTAT

Missions du titulaire du BTS MHR

Le titulaire d'un BTS Management en Hôtellerie-Restauration (MHR) intervient dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs pour produire des services et encadrer les équipes. Selon l'option du BTS, il réalise des activités dans les domaines de la restauration, de la production culinaire ou de l'hébergement. Il a vocation à encadrer des équipes plus ou moins importantes selon le type d'entreprise.

Après une ou plusieurs expériences professionnelles réussies, il doit être en mesure de reprendre une entreprise dans son domaine ou de prendre plus de responsabilités dans son organisation.

Objectifs de la formation

Le titulaire du BTS MHR doit être capable d'assumer les activités professionnelles qui s'ordonnent autour des cinq pôles suivants :

- **Pôle 1** - Production de services en Hôtellerie-Restauration
- **Pôle 2** - Animation de la politique commerciale et développement de la relation client
- **Pôle 3** - Management opérationnel de l'unité d'Hôtellerie-Restauration
- **Pôle 4** - Pilotage de l'unité de production de service
- **Pôle 5** - Entreprenariat en Hôtellerie-Restauration.

Débouchés

Le titulaire du BTS MHR peut exercer son activité dans une petite entreprise d'hôtellerie-restauration, une unité de production de services d'un grand groupe, un cabinet de conseil en ingénierie ou dans une entreprise de l'industrie agroalimentaire ayant un service de distribution où ses compétences seront valorisées (démonstration de produits, usage des matériels spécifiques...).

S'appuyant sur sa maîtrise des techniques de son champ de compétences (techniques de restaurant et de service des boissons, techniques de productions culinaires), le titulaire du BTS MHR est un spécialiste de la relation client. Il apporte aux clients expertise et conseil à tout moment de leurs parcours dans son domaine de compétences.

Ce diplôme constitue également une étape dans un processus d'orientation vers une Licence en Agro-alimentaire, Hôtellerie-Tourisme, Management international de l'Hôtellerie et de la Restauration ...

Validation

Inscription aux examens via internet. Validation par l'obtention du BTS Management en Hôtellerie-Restauration, diplôme de l'Éducation Nationale de niveau 5 (bac+2).

Pré-requis

Cette formation est destinée à toute personne titulaire d'un **Baccalauréat Professionnel Cuisine ou Commercialisation et Services en Restauration** ou **Baccalauréat Technologique Sciences et Techniques de l'Hôtellerie et de la Restauration** ou après la validation d'une année de Mise à Niveau (MAN) en Hôtellerie.

Qualités requises : Bonne présentation personnelle, amabilité et politesse, bonne résistance physique et nerveuse, endurance, goût de la décoration et de l'esthétique, honnêteté et discrétion, autonomie, organisation, rigueur, travail en équipe, assiduité, curiosité, sens de l'accueil, du contact et de l'initiative.

Modalités d'inscription

Pour candidater en 1^{ère} année de BTS, suivre la procédure **PARCOURSUP** :

- Saisie des vœux sur le site www.parcoursup.fr avant le **14 mars 2024 - 23h59**
- Confirmation de la candidature : **3 avril 2024**
- Proposition d'admission à partir du **30 mai 2024**

Pour valider définitivement votre inscription, suite à l'admission, vous devrez :

1. **Saisir en ligne votre inscription** (un lien vous sera envoyé par mail par le secrétariat et 20 € vous seront demandés pour frais de gestion)
2. **Télécharger votre relevé de notes officiel du Baccalauréat** édité à partir du site **CYCLADES**

En même temps, constituer votre **DSE (Dossier Social Etudiant)** sur : www.messervices.etudiant.gouv.fr

Coûts

Contribution annuelle
2024-2025
Cotisation APEL
(Association des Parents d'élèves)

1 630 euros
22 euros (facultatif)

PORTES OUVERTES 2024

SAMEDI 27 JANVIER (de 9H à 16H) / VENDREDI 16 FÉVRIER (de 17H à 19H) / SAMEDI 17 FÉVRIER (de 10H à 13H)

Dernière mise à jour le 20/12/2023

La première année est commune aux deux options A et B. Le choix de l'option A ou B se fait à la fin de la première année.
NB : L'option C n'est pas proposée.

DISCIPLINES	1ère année commune			2ème année : BTS MHR OPTION A			2ème année : BTS MHR OPTION B			Examen			
	Cours	Travaux dirigés	TP	Cours	Travaux dirigés	TP	Cours	Travaux dirigés	TP	Unité	Type épreuve	Coéf	Durée
ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL													
Culture générale et expression	2			2			2			U1	Écrit	2	3h
Langue vivante étrangère 1 - Anglais	1	1,5		1	1,5		1	1,5		U21	Écrit + Oral	2	2h écrit + 30 mn oral
Langue vivante étrangère 2 - Allemand ou Espagnol	1	1,5		1	1,5		1	1,5		U22	Écrit + Oral	2	2h écrit + 30 mn oral
ENSEIGNEMENT D'ÉCONOMIE ET GESTION HÔTELLIÈRE													
Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH)	5,5	2		4	2		4	2		U31	Écrit	5	3h
Conduite de projet entrepreneurial					1			1		U32	CCF	3	2 situations
Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services (MEHMS)	4,5	1		3	1		3	1		U33	Écrit	3	2h
										U4	Oral	3	30 mn +(1h)
ENSEIGNEMENT D'HÔTELLERIE RESTAURATION													
Sciences appliquées en hôtellerie-restauration (SHR)	2						2			U5	Écrit + Pratique	15	2h écrit (A) + 6h pratique
Ingénierie en hôtellerie-restauration (IHR)	1												
Sommellerie et techniques de bar (STB)				2									
Sciences et technologies culinaires (STC)				3			4		7				
Sciences et technologies des services en restauration (STSR)				3	4		7						
Sciences et technologies des services en hébergement (STSH)				3									
HEURES D'ENSEIGNEMENTS	17	6	9	17	7	7	17	7	7				
TOTAL HORAIRE HEBDOMADAIRE	32H			31H			31H						
Durée totale de la formation				2 ans									
Dont en entreprise				13 semaines		3 semaines							



Stage professionnel

D'une durée de 16 semaines dont 13 semaines consécutives, le stage professionnel participe pleinement au développement des compétences professionnelles figurant dans le référentiel du BTS Management des Unités d'Hôtellerie-Restauration.

L'objectif étant de donner à l'étudiant une représentation concrète du milieu professionnel auquel il se destine et le prépare à l'insertion professionnelle.



Les nouveautés du BTS MHR

1. Accent sur Management et Création d'Entreprise

Le BTS MHR met l'accent sur le **Management des Unités** dans le but qu'à terme le titulaire de ce diplôme créé ou reprenne une entreprise ou gère une Unité de Restauration.

2. Intégration des contenus de formation des mentions complémentaires dans le référentiel du BTS MHR :

- **BTS MHR Option A : mention Bar et mention Sommelier**
Avec cette option, en plus d'une forte pratique du management et encadrement des équipes, la formation s'oriente fortement vers la pratique du bar et de la sommellerie.
- **BTS MHR Option B : mention Desserts en Restaurant**
Outre l'accent prononcé de professionnalisation et de management, cette option permettra une forte sensibilisation et une ouverture vers la formation à la pâtisserie, à la restauration événementielle, à la restauration de collectivité.

3. Travail interdisciplinaire dans la constitution d'un projet professionnel



Les atouts de la formation

- **Un régime étudiant garanti**, vous évoluerez au sein d'un campus dédié à l'enseignement supérieur situé en centre-ville...
- **Des enseignants experts** dans leur spécialité,
- **Un restaurant d'application «l'Atelier»**, véritable outil pédagogique, le restaurant d'application permet la pratique des arts culinaires, de la table et du service en conditions réelles. Tandis que les cuisiniers font preuve de créativité et d'originalité dans la préparation des plats et des desserts, les spécialistes du service en salle, face aux clients, ont pour mission de mettre en valeur les réalisations culinaires. Sous l'oeil attentif de leurs professeurs, les étudiants approfondissent leurs connaissances dans le respect des exigences de leurs futurs métiers.
- **Mobilité à l'étranger au travers du programme européen ERASMUS +**
- **Des liens étroits avec les entreprises et les branches professionnelles** permettant d'adapter les enseignements aux nouvelles pratiques des métiers.

La durée de la formation est de 2240 heures réparties sur les 2 années de la manière suivante :

- 1^{ère} année : 24 semaines de cours et 13 semaines de stage
- 2^{ème} année : 24 semaines de cours et 3 semaines de stage

