



BTS Management en Hôtellerie-Restauration

Option A - Management d'Unité de Restauration

Option B - Management d'Unité de Production Culinaire

du 1^{er} septembre 2026 au 30 juin 2028 (*statut étudiant*)

ou du 1^{er} juillet 2027 au 30 juin 2028 (*si 2^{ème} année en apprentissage*)

RENTREE 2026 :
BTS proposé
en apprentissage
en 2^{ème} année

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 Cyclades. 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, 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.

Durée et modalités de la formation

A compter de la rentrée 2026, la 2^{ème} année du BTS MHR sera aussi proposée en apprentissage :

1^{ère} année sous statut étudiant :

- 26 semaines soit 830 heures de cours
- 10 semaines de stages rémunérés de mi-avril à mi-juin (en France ou à l'étranger)

2^{ème} année en apprentissage (*en mixage de publics*) :

- 20 semaines (2 semaines/mois de septembre à avril et 4 semaines d'examen) soit 520 heures de cours
- Contrat d'apprentissage du 1^{er} juillet 2027 au 30 juin 2028 : 32 semaines en entreprise (dont 5 semaines de congés payés)

Cette modalité vise à favoriser la réussite scolaire des étudiants en formation et à faciliter une insertion professionnelle choisie.

Modalités d'inscription (*en 1^{ère} BTS*)

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

- Saisie des vœux sur le site www.parcoursup.fr avant le **12 mars 2026**
- Confirmation de la candidature : **1er avril 2026**
- Proposition d'admission à partir du **2 juin 2026**

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

PORTES OUVERTES 2025-26

SAMEDI 13 DÉCEMBRE 2025 & 31 JANVIER 2026 (*de 9H à 16H*) / VENDREDI 6 MARS (*de 17H à 19H*) / SAMEDI 7 MARS (*de 9H à 12H*)

Dernière mise à jour le 26/01/2026

Dispositifs de l'apprentissage

Dispositif général : Le contrat d'apprentissage est un contrat de travail de type particulier, mis en œuvre par un employeur qui prévoit une formation sur le temps du travail. Il permet au bénéficiaire d'acquérir une qualification reconnue. Ce dispositif est ouvert aux jeunes de moins de 30 ans à la signature du contrat. Au-delà, un contrat de professionnalisation peut être signé. Se renseigner auprès du secrétariat.

Intérêt de l'apprentissage : pour l'apprenti, une formation gratuite et une insertion professionnelle garantie ; pour l'employeur, un coût salarial faible, une prise en charge des frais de formation par l'OPCO, l'opportunité de participer à la formation de son personnel, un emploi hors seuils sociaux et fiscaux, un crédit d'impôt.

Rémunération des apprentis :

Rémunération	18-20 ans	21 ans et plus
BTS MHR 2 ^{ème} année	51% du SMIC	61% du SMIC

Coûts et financement de la formation

1^{ère} année BTS MHR
Contribution annuelle 2026-2027

1700 euros

2^{ème} année BTS MHR
(en apprentissage)

Coût de formation

Gratuit pour les apprentis.

Les frais de formation en apprentissage sont pris en charge par l'Opérateur de Compétences (OPCO) dont dépend l'employeur sur la base du niveau de prise en charge (NPEC) publié par France Compétences et les branches professionnelles. Devis disponible sur demande

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.

Méthodes pédagogiques et parcours de formation

DISCIPLINES	1ère année BTS MHR (statut étudiant)			2ème année BTS MHR (en apprentissage)						Examen			
	Cours	Travaux dirigés	TP	OPTION A (MUR)			OPTION B (MUPC)			Unité	Type épreuve	Coéf	Durée
				Cours	Travaux dirigés	TP	Cours	Travaux dirigés	TP				
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		2	2h écrit + 30 mn oral
ENSEIGNEMENT D'ÉCONOMIE ET GESTION HÔTELLIÈRE													
Entrepreneariat 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							4h écrit (B) + 6h pratique
Sciences et technologies des services en hébergement (STSH)			3										
TOTAL HORAIRE ANNUEL	830 H			520 H			520 H						
Durée totale de la formation				2 ans - 1350H									
Durée totale en entreprise	10 semaines (stage)			32 semaines (contrat apprentissage)									

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 points clés de la réussite

En 1^{ère} année BTS :

- Accompagner les étudiants dans les études supérieures grâce à un dispositif adapté aux titulaires d'un Bac Professionnel.
- Développer les trois options (cuisine, restaurant, hébergement) du BTS MHR pour déterminer l'option et acquérir les bases managériales nécessaires à la diversité des entreprises du secteur de l'Hôtellerie-Restauration.
- Accompagner les étudiants dans le choix de la structure pour l'alternance en 2^{ème} année.

En 2^{ème} année BTS :

- Acquérir une réelle expérience managériale.
- Monter plus rapidement en compétences vers une responsabilité professionnelle.
- Bénéficier des partenariats de l'établissement.

Un restaurant d'application «l'Atelier», véritable outil pédagogique, il 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.

