

## Règlement d'examen

<b>BTS Management en hôtellerie et restauration</b>		<b>Formation initiale</b> (Scolaires, apprentis dans des centres habilités) formation professionnelle continue dans les établissements publics habilités			<b>Formation professionnelle continue</b> (établissements publics habilités à pratiquer le CCF)		Scolaires (établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA ou SA non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés) Enseignement à distance	
<b>Option A - Management d'unité de restauration</b>								
Epreuves	Unités	Coefficients	Forme	Durée	Forme	Durée	Forme	Durée
<b>E1 - Culture générale et expression</b>	U.1	2	Ponctuelle écrite	4 h	CCF	3 situations	Ponctuelle écrite	4 h
<b>E2 - Langues vivantes étrangères</b>								
E21 - Langue vivante étrangère 1 <sup>(1)</sup>	U.21	2	Ponctuelle écrite + orale	2 h écrit + 30 min oral	CCF	4 situations	Ponctuelle écrite + orale	2 h écrit + 30 min oral
E22 - Langue vivante étrangère 2 <sup>(1)</sup>	U.22	2	Ponctuelle écrite + orale	2 h écrit + 30 min oral	CCF	4 situations	Ponctuelle écrite + orale	2 h écrit + 30 min oral
<b>E3 - Management, pilotage et entrepreneuriat en hôtellerie restauration</b>								
E31 - Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration	U.31	5	Ponctuelle écrite	3 h	Ponctuelle écrite	3 h	Ponctuelle écrite	3 h
E32 - Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie restauration	U.32	3	CCF	2 situations	CCF	2 situations	Ponctuelle orale	1 h
E33 - Management de la production de services en hôtellerie restauration	U.33	3	Ponctuelle écrite	2 h	CCF	2 situations	Ponctuelle écrite	2 h
<b>E4 - Mercatique des services en hôtellerie restauration</b>	U.4	3	Ponctuelle orale	30 min (+ 1 h)	CCF	2 situations	Ponctuelle orale	30 min (+ 1 h)
<b>E5 - Conception et production de services en hôtellerie restauration dans l'option</b>	U.5	15	Ponctuelle écrite + pratique	2 h écrit + 6 h pratique	Ponctuelle écrite + pratique	2 h écrit + 6 h pratique	Ponctuelle écrite + pratique	2 h écrit + 6 h pratique
<b>Epreuve facultative : EF - Langue vivante 3 <sup>(2)</sup></b>	UF	1	Ponctuelle orale	15 min (+15 min)	Ponctuelle orale	15 min (+15 min)	Ponctuelle orale	15 min (+15 min)

<sup>(1)</sup> L'une des deux langues vivantes est obligatoirement l'anglais. La seconde est au choix parmi les langues vivantes étrangères : allemand, arabe, chinois, espagnol, italien, portugais.

<sup>(2)</sup> Pour l'épreuve facultative, le choix de la troisième langue vivante se fait (hors LV1 et LV2) parmi les langues vivantes étrangères : allemand, arabe, chinois, espagnol, italien, portugais.

## Règlement d'examen

<b>BTS Management en hôtellerie et en restauration</b>					<b>Formation initiale</b> (Scolaires, apprentis dans des centres habilités) formation professionnelle continue dans les établissements publics habilités		<b>Formation professionnelle continue</b> (établissements publics habilités à pratiquer le CCF)		Scolaires (établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA ou SA non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés) Enseignement à distance	
<b>Option B - Management d'unité de production culinaire</b>										
Epreuves	Unités	Coefficients	Forme	Durée	Forme	Durée	Forme	Durée		
E1 - Culture générale et expression	U.1	2	Ponctuelle écrite	4 h	CCF	3 situations	Ponctuelle écrite	4 h		
E2 - Langues vivantes étrangères	U.2									
E21 - Langue vivante étrangère 1 <sup>(1)</sup>	U.21	2	Ponctuelle écrite + orale	2 h écrit + 30 min oral	CCF	4 situations	Ponctuelle écrite + orale	2 h écrit + 30 min oral		
E22 - Langue vivante étrangère 2 <sup>(1)</sup>	U.22	2	Ponctuelle écrite + orale	2 h écrit + 30 min oral	CCF	4 situations	Ponctuelle écrite + orale	2 h écrit + 30 min oral		
E3 - Management, pilotage et entrepreneuriat en hôtellerie restauration	U.3									
E31 - Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration	U.31	5	Ponctuelle écrite	3 h	Ponctuelle écrite	3 h	Ponctuelle écrite	3 h		
E32 - Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie restauration	U.32	3	CCF	2 situations	CCF	2 situations	Ponctuelle orale	1 h		
E33 - Management de la production de services en hôtellerie restauration	U.33	3	Ponctuelle écrite	2 h	CCF	2 situations	Ponctuelle écrite	2 h		
E4 - Mercatique des services en hôtellerie restauration	U.4	3	Ponctuelle orale	30 min (+ 1 h)	CCF	2 situations	Ponctuelle orale	30 min (+ 1 h)		
E5 - Conception et production de services en hôtellerie restauration dans l'option	U.5	15	Ponctuelle écrite + pratique	4 h écrit + 6 h pratique	Ponctuelle écrite + pratique	4 h écrit + 6 h pratique	Ponctuelle écrite + pratique	4 h écrit + 6 h pratique		
Epreuve facultative : EF - Langue vivante 3 <sup>(2)</sup>	UF	1	Ponctuelle orale	15 min (+15 min)	Ponctuelle orale	15 min (+15 min)	Ponctuelle orale	15 min (+15 min)		

<sup>(1)</sup> L'une des deux langues est obligatoirement l'anglais. La seconde langue vivante est au choix parmi les langues vivantes étrangères : allemand, arabe, chinois, espagnol, italien, portugais.

<sup>(2)</sup> Pour l'épreuve facultative, le choix de la troisième langue vivante se fait (hors LV1 et LV2) parmi les langues vivantes étrangères : allemand, arabe, chinois, espagnol, italien, portugais.

## Règlement d'examen

<b>BTS Management en hôtellerie et restauration</b>							Scolaires (établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA ou SA non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés) Enseignement à distance	
<b>Option C - Management d'unité d'hébergement</b>								
Epreuves	Unités	Coefficients	Forme	Durée	Forme	Durée	Forme	Durée
E1 - Culture générale et expression	U.1	2	Ponctuelle écrite	4 h	CCF	3 situations	Ponctuelle écrite	4 h
E2 - Langues vivantes étrangères	U.2							
E21 - Langue vivante étrangère 1 <sup>(1)</sup>	U21	2	Ponctuelle écrite + orale	2 h écrit + 30 min oral	CCF	4 situations	Ponctuelle écrite + orale	2 h écrit + 30 min oral
E22 - Langue vivante étrangère 2 <sup>(1)</sup>	U22	2	Ponctuelle écrite + orale	2 h écrit + 30 min oral	CCF	4 situations	Ponctuelle écrite + orale	2 h écrit + 30 min oral
E3 - Management, pilotage et entrepreneuriat en hôtellerie restauration	U.3							
E31 - Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration	U31	5	Ponctuelle écrite	3 h	Ponctuelle écrite	3 h	Ponctuelle écrite	3 h
E32 - Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie restauration	U32	3	CCF	2 situations	CCF	2 situations	Ponctuelle orale	1 h
E33 - Management de la production de services en hôtellerie restauration	U33	3	Ponctuelle écrite	2 h	CCF	2 situations	Ponctuelle écrite	2 h
E4 - Mercatique des services en hôtellerie restauration	U.4	3	Ponctuelle orale	30 min (+1 h)	CCF	2 situations	Ponctuelle orale	30 min (+1 h)
E5 - Conception et production de services en hôtellerie restauration dans l'option	U.5	15	Ponctuelle écrite + pratique	2 h écrit + 6 h pratique	Ponctuelle écrite + pratique	2 h écrit + 6 h pratique	Ponctuelle écrite + pratique	2 h écrit + 6 h pratique
Epreuve facultative : EF - Langue vivante 3 <sup>(2)</sup>	UF	1	Ponctuelle orale	15 min (+15 min)	Ponctuelle orale	15 min (+15 min)	Ponctuelle orale	15 min (+15 min)

<sup>(1)</sup> L'une des deux langues est obligatoirement l'anglais. La seconde langue vivante est au choix parmi les langues vivantes étrangères : allemand, arabe, chinois, espagnol, italien, portugais.

<sup>(2)</sup> Pour l'épreuve facultative, le choix de la troisième langue vivante se fait (hors LV1 et LV2) parmi les langues vivantes étrangères : allemand, arabe, chinois, espagnol, italien, portugais.