



BTS Management en Hôtellerie Restauration en Alternance

Former les étudiants à la gestion et aux techniques classiques et modernes de production de l'hôtellerie et de la restauration

01

Présentation générale

Quel est le rôle et quelles sont les missions d'un titulaire du BTS MHR ?

03

Les enseignements

Quelles matières sont enseignées ?

05

Les épreuves

Comment sont organisées les épreuves ?

02

Les domaines d'activités

Présentation des blocs de compétences

04

L'alternance

Formation en entreprise pendant 32 semaines

06

Après le BTS

Poursuites d'études et métiers possibles après le BTS

01

Présentation générale

Quel est le rôle et quelles sont les missions d'un titulaire du BTS MHR ?

Le titulaire du BTS MHR

Le ou la titulaire d'un Brevet de Technicien Supérieur " 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.



Trois Options disponibles

Option A : Management d'Unité de Restauration
Option B : Management d'unité de Production Culinaire
Option C : Management d'Unité d'Hébergement



Encadrement des équipes

Le titulaire a vocation d'encadrer des équipes plus ou moins importantes selon le type d'entreprise



Qualités requises

L'activité hôtelière repose non seulement sur des compétences techniques, mais aussi sur la qualité de la personnalité : contacts humains, motivations, capacités à s'intégrer au groupe et à l'animer.



Nature du diplôme

Le BTS MHR est un diplôme de niveau 5 normes européennes (anciennement III) qui se prépare en deux ans en complément d'un diplôme de niveau 4 ou une année de mise à niveau.

02

Les domaines d'activités

Présentation des blocs de compétences

Production de services en Hôtellerie-Restaurant

Le titulaire est capable de concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client, d'évaluer et analyser la production de services et de communiquer avec les autres services.



Domaine d'activités 1

Animation de la politique commerciale et développement de la relation client

Le titulaire est capable de participer à la définition de la politique commerciale, de la déployer dans l'unité de production de services et de développer la relation client.



Domaine d'activités 2

Management opérationnel de la production de services en Hôtellerie-Restaurant

Le titulaire est capable de manager tout ou une partie du service et de gérer et animer l'équipe.

Pilotage de la production

Le titulaire est capable de mettre en œuvre la politique générale de l'entreprise dans l'unité et de mesurer la performance de l'unité et sa contribution à la performance de l'entreprise.

Domaine d'activités 3/4

Entreprenariat en Hôtellerie-Restaurant

Le titulaire est capable de formaliser un projet d'entreprenariat et d'évaluer la faisabilité du projet d'entreprenariat en Hôtellerie-Restaurant.



Domaine d'activités 5

03

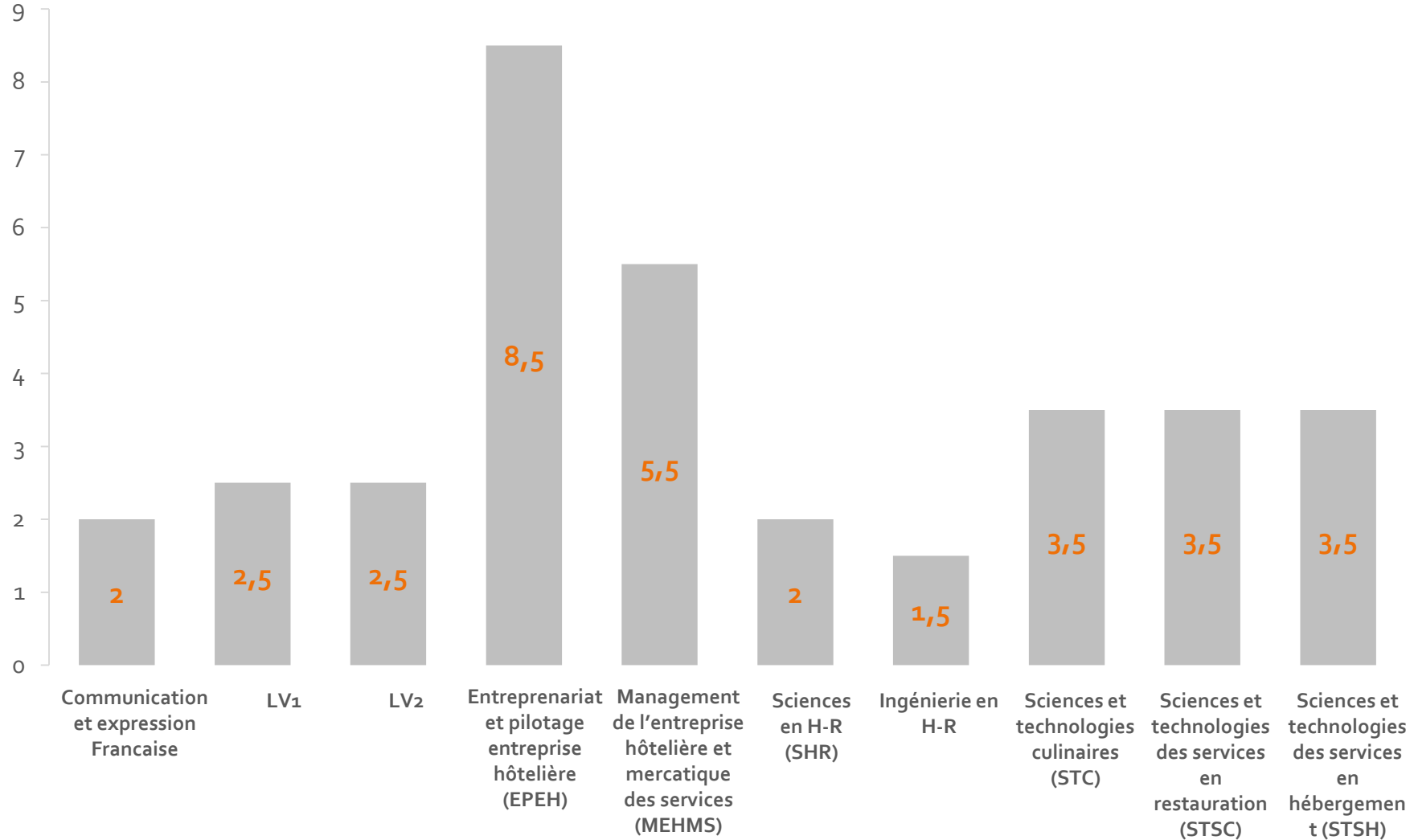
35 h

Les enseignements

Quelles matières sont enseignées ?

NOMBRES D'HEURES

1^{ère} année



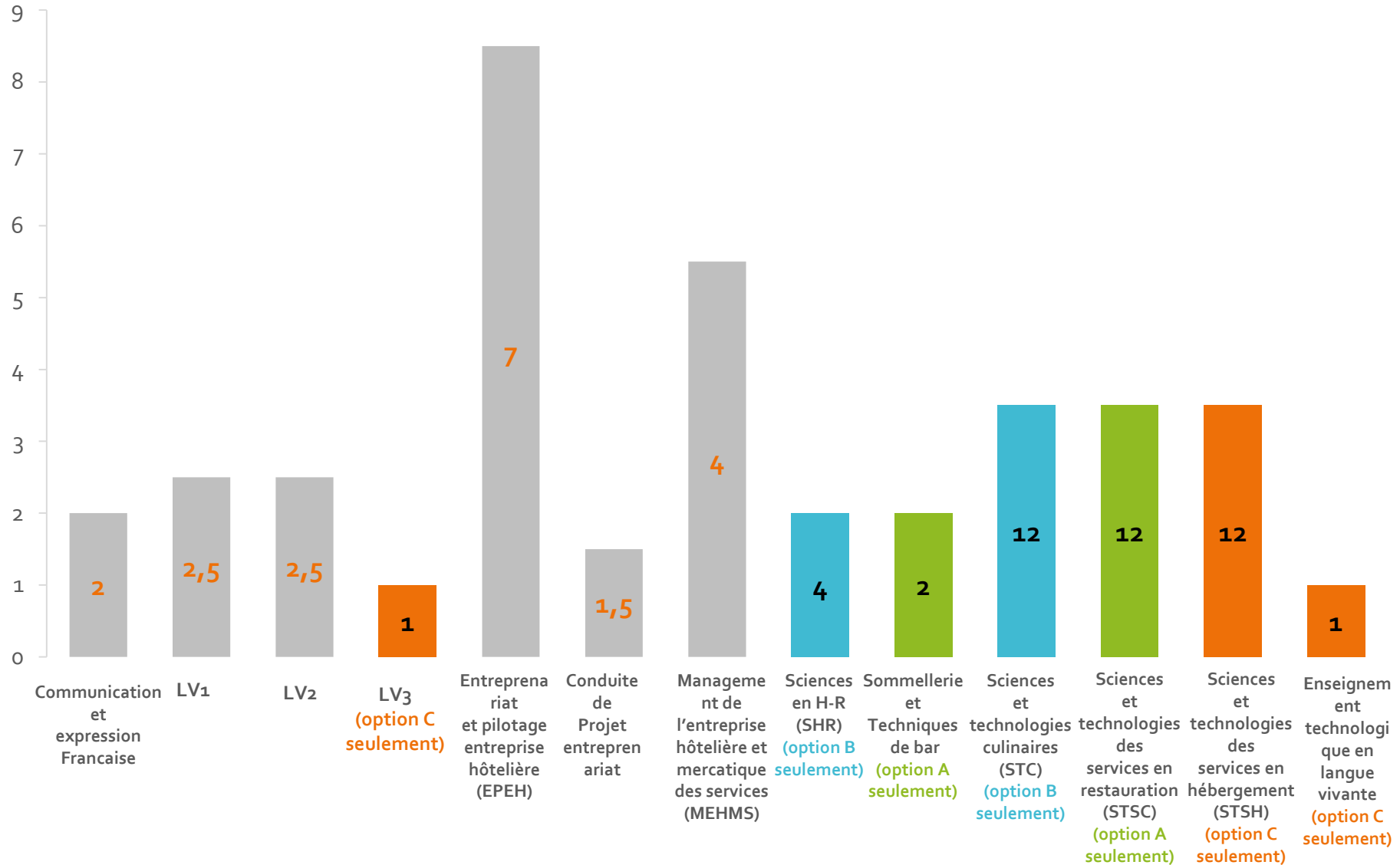
03

Les enseignements

Quelles matières sont enseignées ?

NOMBRES D'HEURES 2^{ème} année

35 h
(Option A, B
et C)

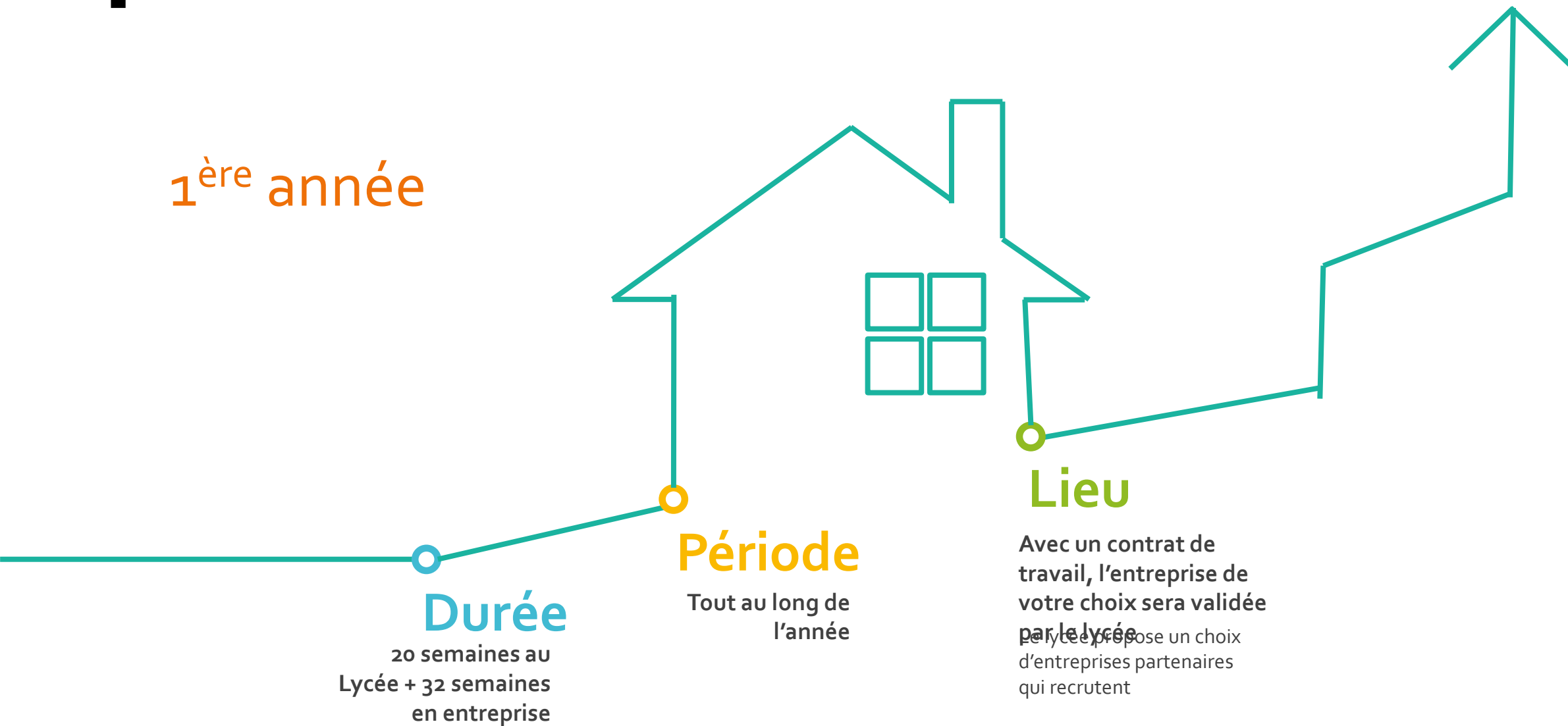


04

L'alternance

Formation en entreprise pendant 32 semaines

1^{ère} année

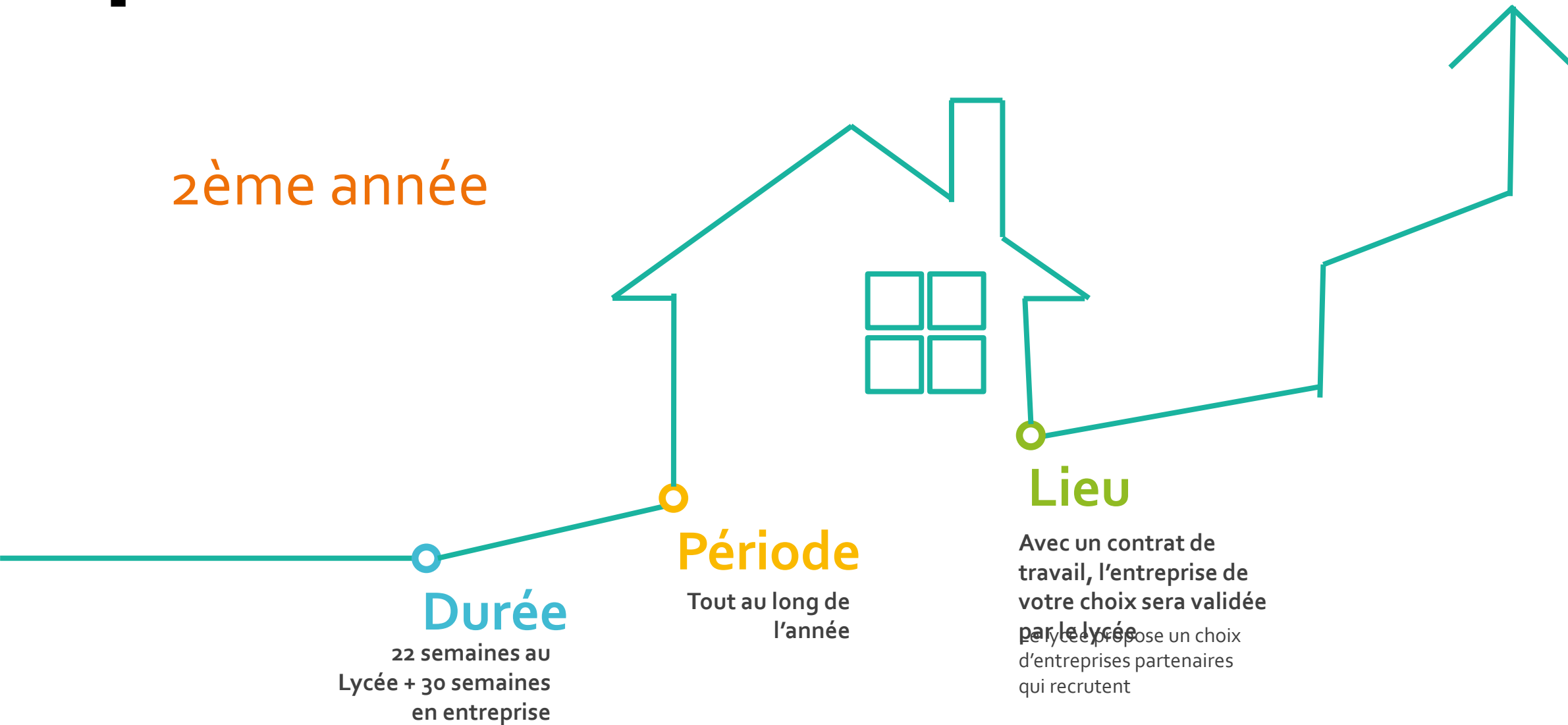


04

L'alternance

Formation en entreprise pendant 30 semaines

2ème année



05

Les épreuves

Comment sont organisées les épreuves ?



CCF au
cours de la
2^{ème} année

CCF

Coefficient 3

Projet
d'entrepreneuriat

U32



Oral

Coefficient 3

Mercatique des
services en
hôtellerie
restauration

U4

Écrit

Coefficient 3

Management de la
production de
services en
hôtellerie
restauration

E33



Écrit

Coefficient 5

Pilotage de la
production de
service en HR

U31



Écrit

Coefficient

Culture générale
et expression



Oral

Coefficient 1

LV3 (facultative)



Écrit et Pratique

Coefficient 15
Conception et
production de
services en hôtellerie
restauration de
l'option + Dossier

E5



Écrit et Oral

Coefficient 2 pour
chaque LV

LV1 et LV2



Épreuves ponctuelles en fin de 2^{ème} année

06

Après le BTS

Poursuites d'études et métiers possibles après le BTS

Poursuites d'études possibles

