

FICHE FORMATION



BTS Management en Hôtellerie Restauration (MHR)

Option C

Management d'unité d'hébergement

En apprentissage.

NATURE DU DIPLOME

Diplôme du Ministère de l'Education Nationale
(Brevet de Technicien Supérieur)

NIVEAU DE FORMATION

Niveau 5

DURÉE DE LA FORMATION

2 ans

RYTHME DE LA FORMATION

2 semaines en entreprise &
2 semaine au centre de formation

LIEU DE LA FORMATION

Lycée des métier François Rabelais
Dugny (93) - RER B

ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est accessible aux
personnes à mobilité réduite

DÉLAIS D'ACCÈS

Rentrée Septembre 2024

MODALITÉS D'ACCÈS

- S'inscrire via la plateforme "PARCOURSUP"
- Participer à un entretien

PRÉ - REQUIS

Apprenants titulaires d'un :

- baccalauréat professionnel ou technologique dans le domaine de l'hôtellerie restauration
- baccalauréat général ou technologique et ayant suivi une MAN d'une année en Hôtellerie Restauration

OBJECTIFS

Le ou la titulaire du BTS Management en Hôtellerie Restauration anime des équipes dans les différents domaines de l'hôtellerie restauration. Il ou elle est capable de :

- Déployer la politique commerciale dans l'unité d'hébergement et fidéliser la clientèle.
- Gérer et animer une équipe.
- Formaliser un projet entrepreneurial en hébergement.

CONTENU PEDAGOGIQUE

Enseignement professionnel :

1ère année

- TP Cuisine, TP Restaurant, TP Hébergement
- Sciences en hôtellerie restauration
- Ingénierie en hôtellerie restauration
- Sciences et technologies culinaires
- Sciences et technologies des services en restauration
- Sciences et technologies des services en hébergement
- Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière
- Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatifs et peuvent subir des modifications

Date de mise à jour : Janvier 2024



2ème année

- TP Hébergement
- Ingénierie en hôtellerie restauration
- Sciences et technologie de services en hébergement
- Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière
- Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services
- Conduite de projet entrepreneurial
- Droit et économie de l'industrie hôtelière

Enseignement général (1ère et 2ème années) :

- Communication et expression française
- Anglais
- Allemand ou Espagnol

METHODES & MOYENS

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise
- Retours d'expériences autour du vécu en entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance
- Mise en situation professionnelle au niveau des plateaux pédagogiques
- Travaux de recherche personnelle

POURSUITTE DE FORMATION

- Bachelor Manager Hôtelier et Restauration
- Licences professionnelles dans le domaine de l'hôtellerie

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis en continu dans chaque matière
- Examens blancs
- Contrôle en Cours de Formation et examen ponctuel
- Épreuve(s) écrite(s)x/ Épreuve(s) orale(s)
- Epreuve(s) pratique(s)
- Réalisation de dossier(s)
- Epreuve de certification en Anglais

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le ou la titulaire du diplôme peut se diriger vers une entreprise hôtelière, une unité d'hébergement d'un grand groupe ou un cabinet de conseil en ingénierie.

Il ou elle accède à des postes de manager d'équipe en relation permanente avec des acteurs internes ou externes à l'entreprise : chef(fe) de brigade, gouvernant(e), assistant(e) commercial(e) ...

TARIFS ET FRAIS

Les apprenti(e)s ne payent pas de droit de scolarité (formation financée par les OPCO).

Pour les frais annexes se référer aux Modalités de recrutement 2024.

CONTACT

Madame Sabine LAUZANNE

Directrice Déléguée aux Formations
Professionnelles et Technologiques

01 49 92 90 91

sabine.lauzanne@ac-creteil.fr