



# BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE - RESTAURATION OPTION A : MANAGEMENT D'UNITÉ DE RESTAURATION

## OBJECTIFS

Former un professionnel en :

- Management d'unité de restauration (option A) ;
- Management d'unité de production culinaire (option B).

L'objectif est de former les apprenti(e)s à la gestion et aux techniques classiques et modernes de production de l'hôtellerie et de la restauration.

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.

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

## CONTENU

La formation en entreprise donne à l'étudiant une représentation concrète du milieu professionnel auquel il se destine, tout en lui permettant d'acquérir et atteindre les compétences professionnelles prévues par le référentiel.

Elle constitue un support privilégié pour :

- Se situer dans l'environnement économique, juridique, managérial et technologique des situations rencontrées et en percevoir les enjeux ;
- Se situer dans un environnement organisationnel et de gestion de l'information ;
- Se construire une représentation du métier dans ses dimensions managériales, économiques et

culturelles ;

- Acquérir et développer des attitudes et des comportements professionnels adaptés, en prenant en compte les contraintes s'exerçant dans chacune des activités réalisées.

### PRÉ-REQUIS

La curiosité, l'ouverture d'esprit, l'empathie, la courtoisie, la maîtrise de soi, la force de conviction et l'adaptabilité. Pour ces raisons, l'activité hôtelière repose non seulement sur des compétences techniques, mais aussi sur les qualités personnelles : contacts humains, motivations, capacités à s'intégrer au groupe et à l'animer.

### PUBLIC

Tout public

### DURÉE INDICATIVE

**735 heures** en centre en première année.

**700 heures** en centre en seconde année.

### DÉLAI D'ACCÈS

1 session par an

### TARIF

Coût de la formation pris en charge par l'opérateur de compétences de l'employeur.

### FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage

### MODALITÉ D'ADMISSION

Admission sur dossier

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques

### NIVEAU DE SORTIE

Niveau 5 (BTS ou DUT)

### SERVICE VALIDEUR

Ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation

### VALIDATION

Certification de niveau européen 5 (Bac+2)

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves en cours et /ou fin de formation

### ACCESSIBILITÉ

Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.

### A NOTER

RNCP / RS



Pour plus d'informations sur la certification >  
RNCP 37889



Les inscriptions au BTS se font via  
PARCOURSUP

La durée de cette formation en apprentissage  
est de 1350 heures.

### POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- Licence professionnelle en hôtellerie tourisme avec différentes spécialisations : management des activités hôtelières, des unités de restauration...
- Autres Licences professionnelles dans le domaine de l'hôtellerie restauration.
- Master / MBA en Management hôtelier-restauration.
- Diplôme d'école spécialisée.

### MÉTIERS POSSIBLES

Maître d'hôtel (MH)  
Premier Maître d'hôtel  
Sommelier  
Chef barman  
Gouvernante  
poste d'encadrement/direction d'un service ou d'un établissement

### POUR ALLER PLUS LOIN

#### DÉBOUCHÉS/ MÉTIERS/ EMPLOIS

Maître d'hôtel (MH)  
Premier Maître d'hôtel  
Sommelier  
Chef barman

Découvrez d'autres débouchés sur [onisep.fr](https://www.onisep.fr)  
<https://www.onisep.fr/>

### Contacts

## GRETA GRENOBLE

Lycée Lesdiguières - Ecole de l'Hôtellerie et du  
Tourisme de Grenoble

Site Beaumarchais 15 avenue Beaumarchais

38100 GRENOBLE

Service Scolarité

Tél : 04 76 21 38 50



FICHE FORMATION

Mise à jour le 22 Mars 2024

