



BTS - Management en hôtellerie - restauration (option A : Management d'unité de restauration, option B : Management d'unité de production culinaire, option C : Management d'unité d'hébergement)

OBJECTIFS

Le/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. Selon l'option du BTS (A, B ou C), 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 créer ou reprendre une entreprise dans son domaine ou de prendre plus de responsabilités dans son organisation.

CONTENUS

Production de services en hôtellerie restauration :

- Conception et réalisation des prestations de services attendues par le client
- Évaluation et analyse de la production de services
- Communication avec les autres services

Animation de la politique commerciale et développement de la relation client :

- Participation à la définition de la politique commerciale
- Déploiement de la politique commerciale dans l'unité de production de services
- Développement de la relation client

Management opérationnel de la production de services en hôtellerie-restauration :

- Management de tout ou partie du service
- Gestion et animation de l'équipe

Pilotage de la production de services en hôtellerie-restauration :

- Mise en œuvre de la politique générale de l'entreprise dans l'unité
- Mesure de la performance de l'unité et de sa contribution à la performance de l'entreprise

Entrepreneuriat en hôtellerie-restauration :

- Formalisation d'un projet entrepreneurial en hôtellerie-restauration
- Évaluation de la faisabilité du projet entrepreneurial en hôtellerie-restauration

PRÉ-REQUIS

Baccalauréat professionnel Commercialisation et services en restauration ou Cuisine.
Baccalauréat technologique STHR (Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration). Ou avoir suivi une année de Mise à niveau (MAN) en Hôtellerie restauration.

PUBLIC

Jeune de moins de 30 ans, hors dérogations : sportif de haut niveau, personne en situation de handicap, création ou reprise d'entreprise

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

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

VALIDATION

Brevet de technicien supérieur

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 5 (BTS ou DUT)

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves en cours (CCF)

Epreuves finales d'examen. Dossier professionnel

Il est possible de valider tout ou partie des blocs de compétences de cette formation.

DURÉE INDICATIVE

1 350 heures sur 2 ans

DÉLAI D'ACCÈS

Démarrage de la formation en septembre.

MODALITÉS D'ADMISSION

MODALITÉS D'ACCÈS

Admission sur dossier et/ou entretien Validation du terrain d'accueil par l'équipe pédagogique

Signature du contrat d'apprentissage.

DOSSIER D'ADMISSION

Dossier à transmettre via Parcoursup

INSCRIPTIONS

Inscrire ce BTS dans les vœux post bac en apprentissage sur Parcoursup

DATE LIMITE D'INSCRIPTION

30 septembre selon les places disponibles

TARIF

Selon les coûts contrats établis par France compétences

FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage

ACCESSIBILITE

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

POUR ALLER PLUS LOIN**DÉBOUCHÉS/ MÉTIERS/ EMPLOIS**

En début de carrière, le titulaire du BTS Management en hôtellerie-restauration, selon l'organisation de l'entreprise et l'expérience acquise durant son cursus de formation et ses expériences professionnelles peut accéder, selon son option aux métiers suivants :

Pour l'Option A : Maître d'hôtel (MH), Premier Maître d'hôtel, Sommelier, Chef barman

Pour l'Option B : Demi-chef de partie, Chef de partie, Second de cuisine

Pour l'Option C : Assistant(e) gouvemant(e), Gouvemant(e) d'étages,

Community manager, Chef de brigade réception, Assistant(e) chef de réception.

Après une ou plusieurs expériences professionnelles, le titulaire du BTS Management en hôtellerie-restauration pourra se voir proposer des postes de responsabilités tels que :

Pour l'Option A : Assistant de direction de restauration, Chef sommelier, Directeur adjoint, Directeur

Pour l'Option B : Chef de cuisine, Responsable de production, Directeur adjoint, Directeur

Pour l'Option C : Responsable de l'accueil, Gouvemant(e) général(e), Revenue ou yield manager, Chef de réception, Directeur de l'hébergement, Directeur adjoint, Directeur...

[Découvrez d'autres débouchés sur onisep.fr](#)

CODE RNCP 37 889

+ d'informations sur le lien suivant

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37889/>

LES + DE LA FORMATION

Aucun frais à la charge de l'apprenti

Qualité des plateaux techniques, restaurant et hôtel d'application

Expertise des intervenants

Date de mise à jour 18/05/2025

**NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE 2024****TAUX DE RÉUSSITE**

96%

TAUX DE SATISFACTION

87% de nos apprentis sont satisfaits

TAUX DE RETOUR A L'EMPLOI

84% après 6 mois

TAUX DE RETOUR A L'EMPLOI dans le domaine

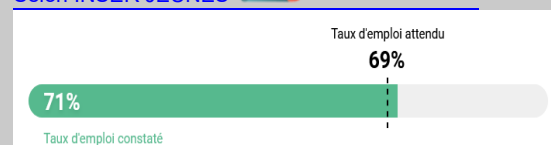
83% après 6 mois

TAUX DE POURSUITE D'ETUDES

5%

TAUX D'INTERRUPTION EN COURS DE FORMATION 0%**VALEUR AJOUTEE DE L'ETABLISSEMENT**

Selon INSER JEUNES 



Si le taux d'emploi constaté* est supérieur au taux d'emploi attendu* alors l'apport propre de l'établissement dans l'insertion professionnelle de ses apprentis est positif.

LIEU DE FORMATION

Lycée Lesdiguières,

Ecole de l'Hôtellerie et du

Tourisme

Site Beaumarchais

15 avenue Beaumarchais

38000 GRENOBLE



ÉCOLE D'HÔTELLERIE ET DE TOURISME
LESDIGUIÈRES
GRENOBLE

CONTACTS

GRETA DE GRENOBLE

Service Apprentissage

Tél : 04 76 33 27 40

Greta.grenoble.contacts@ac-grenoble.fr

