



BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE - RESTAURATION OPTION A / B / C

OBJECTIFS

- assurer la responsabilité d'un service vis à vis de la clientèle et de la direction
- manager, organiser, diriger et contrôler le travail d'une équipe
- fidéliser et développer la clientèle
- prendre des décisions stratégiques en fonction des orientations définies par la direction

CONTENU

Le BTS MHR est organisé en 2 années de formation.

La 1^{re} année est commune aux 3 options et permet d'acquérir les compétences de base dans les trois spécialités.

La 2^e année est consacrée à la spécialisation dans une des 3 options :

- Option A - Management d'unité de restauration
- Option B - Management d'unité de production culinaire
- Option C - Management d'unité d'hébergement

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques d'hôtellerie et restauration.
- Économie et gestion hôtelière.
- Sciences et technologie.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Communication et expression française.
- Langues vivantes.

PRE-REQUIS

Être titulaire d'un :

- 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

VALIDATION

Niveau 5 - BTS - Brevet de Technicien Supérieur

SERVICE VALIDEUR

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

MODALITES D'EVALUATION

Épreuves finales d'examen

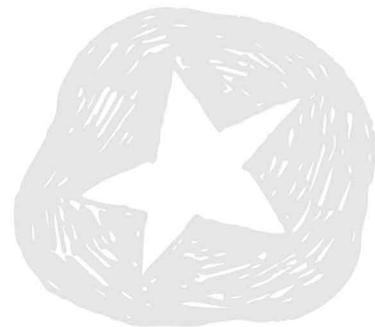
Épreuves en cours (CCF) et/ou en fin de formation

La certification peut être obtenue en totalité ou partiellement, par bloc de compétences

La progression des acquis est évaluée régulièrement tout au long de la formation

FINANCEMENT

formation en apprentissage



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

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

Formation pratique en atelier ou en situation de travail.

TARIF

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

DURÉE INDICATIVE

1350 heures

MODALITÉ D'ADMISSION

L'admission se fait via parcoursup

+ recrutement sur dossier et/ou entretien

DELAIS D'ACCES

1 session par an

PROCHAINE SESSION

du 30/08/2023 au 30/06/2025

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.

POUR ALLER PLUS LOIN

DÉBOUCHÉS/ MÉTIERS/ EMPLOIS

Quelques exemples de métiers selon l'option choisie :

- * Option A : Maitre hôtel, Sommelier, Chef barman
- * option B : Commis de cuisine, Second, Chef de cuisine
- * Option C : Gouvernante, Réceptionniste, chef de réception

Découvrez d'autres débouchés sur orientation.auvergnerhonealpes.fr

Contacts

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