

BTS MHR

MANAGEMENT EN HÔTELLERIE ET RESTAURATION

FORMATION INITIALE
NIVEAU V - BAC +2

DURÉE : 2 ANS.

DIPLÔME
RECONNU PAR
L'ÉTAT



RYTHME :

- Cours théoriques
- Ateliers pratiques
- Périodes de stage en entreprise
16 semaines

PROGRAMME

- ▶ Communication et expression française
- ▶ LV1 : Anglais | LV2 : Espagnol ou allemand ou italien
- ▶ Entrepreneurat et pilotage de l'entreprise hôtelière
- ▶ Conduite du projet entrepreneurial – seulement en 2e année
- ▶ Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services
- ▶ Sciences en hôtellerie restauration (Option B)
- ▶ Ingénierie en hôtellerie restauration (Option B)
- ▶ Sommellerie et techniques du bar (Option A)
- ▶ Sciences et technologies culinaires (Option B)
- ▶ Sciences et technologie des services en restauration (Option A)
- ▶ Sciences et technologie des services en hébergement (Option C)

MÉTHODES & ÉVALUATIONS

- ▶ Cours magistraux, exposés, mises en situation
- ▶ Travaux pratiques et ateliers
- ▶ Groupes complets et demi-groupes
- ▶ **Restaurant de formation LA GABARRE**
- ▶ Évaluations semestrielles écrites et orales, examens blancs, examen final

DÉBOUCHÉS

- ▶ **Exemples de métiers** : Maître d'hôtel, sommelier(ère), chef(fe) barman, assistant(e) de direction... Chef(fe) de partie, second de cuisine, responsable de production, directeur(trice) restaurant ou hôtel... Gouvernant(e) d'étage, chef(fe) de brigade réception, responsable d'accueil, chef(fe) de réception...
- ▶ **Exemples de poursuites d'étude** : Mention complémentaire Sommellerie, Licences Professionnelles...

OPTIONS

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

OBJECTIFS

- ▶ Maîtriser les techniques de restaurant et de service des boissons
- ▶ Maîtriser les techniques de productions culinaires et d'hébergement
- ▶ Maîtriser l'environnement économique, juridique et organisationnel spécifique aux entreprises du secteur
- ▶ Maîtriser le management d'équipe
- ▶ S'adapter aux spécificités des entreprises

PRÉREQUIS

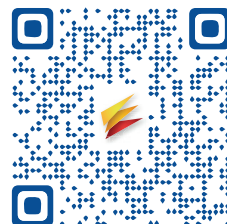
- ▶ Être titulaire d'un bac ou d'un diplôme niveau 4
De préférence un Bac Technologique Hôtellerie ou un Bac Professionnel OPC ou CSR ou une Mention Complémentaire Accueil - Réception. Pour les autres bacheliers, des cours et des stages supplémentaires sont intégrés à la formation.
- ▶ Pas de limite d'âge
- ▶ Une excellente tenue et une hygiène corporelle irréprochable, une bonne résistance physique, un sens de l'organisation développé, de la rigueur, et de l'autorité, avoir le sens de la communication, de la courtoisie et de la disponibilité.

ADMISSION

- ▶ Sur dossier
- ▶ Entretien de motivation

INSCRIPTION

- ▶ Rentrée en septembre
- ▶ Préinscription permanente sur le site Notre-Dame-La Riche : notredamelariche.fr/preinscription-bts.html
- ▶ Préinscription sur parcoursup (lycée Saint Medard 37 MHR)
- ▶ Inscription sur dossier et entretien de janvier à août.



Préparez-vous aux métiers de l'

HÔTELLERIE | RESTAURATION

notredamelariche.fr/bts/hotellerie

Pour toute question relative aux difficultés particulières nécessitant un accompagnement, contactez "rvs.pes@ndlr.fr"

58 rue Georges Delpérier, 37000 Tours
02 47 36 32 18 • bts@ndlr.fr • notredamelariche.fr

