

BTS MHR

MANAGEMENT EN HÔTELLERIE - RESTAURATION

FORMATION
NIVEAU III
BAC +2
PARCOURSUP



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

PROGRAMME

Enseignement général

- ▶ Communication et expression française
- ▶ LV1 Anglais
- ▶ LV2 espagnol / allemand / italien

Enseignement d'économie et de gestion hôtelière

- ▶ Entrepreneurat et Pilotage de L'Entreprise Hôtelière
- ▶ Conduite du projet entrepreneurial
seulement en 2ème année
- ▶ Management de l'Entreprise Hôtelière et Mercatique des Services

Enseignement d'hôtellerie restauration

- ▶ Sciences en hôtellerie restauration
seulement en option B
- ▶ Ingénierie en hôtellerie restauration
seulement en option B
- ▶ Sommellerie et techniques du bar
seulement en 2ème année en option A
- ▶ Sciences et technologies culinaires
en 1ère puis en 2ème année selon l'option choisie
- ▶ Sciences et technologies des services en restauration
en 1ère puis en 2ème année selon l'option choisie
- ▶ Sciences et technologies des services en hébergement
en 1ère puis en 2ème année selon l'option choisie

Ces différents cours se répartissent sur les deux années de BTS en fonction de l'option choisie par le candidat.

LES PRÉ-REQUIS POUR UNE ADMISSION

LE NIVEAU D'ÉTUDE

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

L'ÂGE

Avoir entre 18 et 30 ans. Si plus de 26 ans, être demandeur d'emploi.

QUALITÉS :

une bonne présentation, un sens des responsabilités, un esprit d'initiative, des compétences en gestion et en comptabilité, un goût pour l'informatique, des capacités d'observation et d'analyse, un esprit d'équipe.



LE RYTHME DE LA FORMATION

Cette formation est dispensée en formation initiale et en alternance, sur une durée hebdomadaire de 35h.

3 ou 4 sem. au centre / 3 à 5 sem. en entreprise
(prévisionnel)

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- 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

Préparez-vous aux métiers de

L'HÔTELLERIE & DE LA RESTAURATION

+ D'INFO & RETRAIT DES
DOSSIERS D'INSCRIPTION SUR

www.iscb.fr