



BTS MHR

MANAGEMENT EN HÔTELLERIE - RESTAURATION

Option A : Management d'unité de restauration culinaire

Option B : Management d'unité de production

Option C : Management d'unité d'hébergement

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du BTS est capable d'assumer la responsabilité d'un service d'hôtellerie ou de restauration. Il fidélise et développe la clientèle. Il a des aptitudes à former, diriger, animer une équipe. C'est un gestionnaire et un organisateur.

CONDITIONS D'ADMISSION

- Être titulaire d'un Bac technologique Hôtellerie-restauration ou d'un Bac Pro Cuisine ou commercialisation et service en restaurant ou d'une mise à niveau en hôtellerie.

FORMATION

Durée de la formation : 2 ans. Stage en entreprise de 4 mois après la première année.

La 1^{re} année de ce BTS est commune à l'ensemble des élèves. Elle se concentre sur les fondamentaux en cuisine, en service et en hébergement. L'objectif est qu'ils acquièrent une polyvalence de compétences. Une partie importante est consacrée aux règles d'hygiène et de conservation des aliments, à la gestion des stocks, aux techniques culinaires fondamentales, à l'accueil et au service des clients.

L'enseignement général	L'enseignement professionnel	
<ul style="list-style-type: none"> - Français - 2 langues vivantes 	<ul style="list-style-type: none"> - Environnement économique et juridique - Génie culinaire - Arts de la table et du service - Technologie d'hébergement et communication 	<ul style="list-style-type: none"> - Sciences appliquées - Ingénierie et maintenance - Gestion

POURSUITE DE LA FORMATION ET DÉBOUCHÉS

- Licence professionnelle
- Vie active : chef(fe) de partie, chef(fe) de rang, gouvernant(e), réceptionniste, assistant de direction, poste d'encadrement