

BTS MANAGEMENT

en HÔTELLERIE RESTAURATION

Par apprentissage

OBJECTIF DE LA FORMATION

L'objectif est de former les étudiants à la gestion et aux techniques classiques et modernes de production de l'hôtellerie et de la restauration.

Le ou 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, il ou elle réalise des activités dans les domaines de la restauration, de la production culinaire ou de l'hébergement. Il ou elle a vocation à encadrer des équipes plus ou moins importantes selon le type d'entreprise. Après une ou plusieurs expériences professionnelles réussies, il ou elle doit être en mesure de créer ou reprendre une entreprise dans son domaine ou de prendre plus de responsabilités dans son organisation.

NATURE DU DIPLÔME

Le Brevet de Technicien Supérieur Management en Hôtellerie-Restauration est un diplôme de niveau III qui se prépare en deux ans en complément d'un diplôme de niveau IV.

QUALITÉS REQUISES

La curiosité, l'ouverture d'esprit, l'empathie, la courtoisie, la maîtrise de soi, la force de conviction ou l'adaptabilité. Pour ces raisons, l'activité hôtelière repose non seulement sur des compétences techniques, mais aussi sur la qualité de la personnalité : contacts humains, motivations, capacités à s'intégrer au groupe et à l'animer.

CONDITIONS D'ACCÈS

Cette section est ouverte aux titulaires du :

- baccalauréat Sciences et Technologies de l'Hôtellerie Restauration,
- baccalauréat professionnel Cuisine ou Commercialisation et services en restauration

INSCRIPTION

L'inscription en Classe de BTS Management en Hôtellerie Restauration passe impérativement par un entretien avec le responsable de la formation.

Dans le cadre de l'apprentissage, vous devrez rechercher une entreprise **ouverte toute l'année**. Le contrat d'apprentissage signé avec celle-ci validera votre inscription définitive. Vous percevrez un salaire (% du SMIC) en fonction de votre âge et de votre année de formation.

FORMATION

La 1^{ère} année de BTS Management Hôtellerie Restauration permettra à l'étudiant d'approfondir ses connaissances dans les 3 secteurs de l'hôtellerie restauration et en enseignement général dont une part importante d'économie et gestion hôtelière.

La 2^{ème} année de BTS Management Hôtellerie Restauration l'étudiant choisira entre 3 options :

- Option A : Management d'Unité de Restauration
- Option B : Management d'Unité de Production Culinaire
- Option C : Management d'Unité d'hébergement

La formation en entreprise donne à l'étudiant une représentation concrète du milieu professionnel auquel il se destine, tout en lui permettant d'acquérir et d'atteindre les compétences professionnelles prévues par le référentiel. Elle constitue un support privilégié pour :

- appréhender les caractéristiques économiques, juridiques, managériales et technologiques des situations rencontrées et en percevoir les enjeux ;
- se situer dans un environnement organisationnel et de gestion de l'information réel ;
- se construire une représentation du métier dans ses dimensions managériale, économique et culturelle ;
- acquérir et développer des attitudes et des comportements professionnels adaptés, en prenant en compte les contraintes s'exerçant dans chacune des activités réalisées.

HORAIRES DE FORMATION				
Disciplines	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année		
	Tronc commun	Option A MUR	Option B MUPC	Option C MUH
Communication et expression française	2.5	2.5	2.5	2.5
Langue vivante 1	2.5	2.5	2.5	2.5
Langue vivante 2	2.5	2.5	2.5	2.5
Entreprenariat et pilotage entreprise hôtelière (EPEH)	8	7	7	7
Conduite de projet entrepreneurial		1.5	1.5	1.5
Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services (MEHMS)	6	4.5	4.5	4.5
Sciences en hôtellerie restauration (SHR)	2		2	2
Ingénierie en hôtellerie restauration	1			
Sommellerie et techniques de bar		2		
Sciences et technologies culinaires (STC)	3.5		12.5	
Sciences et technologies des services en restauration (STSC)	3.5	12.5		
Sciences et technologies des services en hébergement (STSH)	3.5			12,5
TOTAL	35 h	35 h	35 h	35 h

ORGANISATION DE L'ALTERNANCE

1^{ère} année : 20 semaines au lycée de 35 h et 32 semaines en entreprise (semaines de congés payés comprises).

2^{ème} année : 22 semaines au lycée de 35 h et 30 semaines en entreprise (semaines de congés payés comprises).

POURSUITES D'ÉTUDES

Le titulaire du BTS pourra poursuivre ses études en Ecole Hôtelière, à l'université (**Licence** puis **Master**) ou dans des écoles privées.

RÉGIME DES ÉTUDES

Régimes possibles : externe, demi-pensionnaire, interne.

- Les étudiants de BTS sont soumis au règlement intérieur du lycée comme les autres élèves. La présence à tous les cours et séances de travaux pratiques est obligatoire.
- Les étudiants dont la situation de famille le justifierait, peuvent bénéficier d'une bourse du supérieur (CROUS).

ÉQUIPEMENT

Vous recevrez une liste de vêtements professionnels dont vous devrez être en possession le jour de la rentrée scolaire. Il est impératif de respecter les marques, références et fournisseur(s) agréé(s) spécifiés sur la liste.

La tenue de ville conforme au règlement intérieur du lycée est obligatoire lors de la présence au lycée.