

# BTS: Hôtellerie et restauration



# Sommaire

- 1- Accès à la formation BTS depuis un bac STMG
- 2- BTS Management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration (MHR)
- 3- BTS Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire (MHR)
- 4- BTS Management en hôtellerie restauration option C management d'unité d'hébergement
- 5- Objectifs de la formation



# Accès à la formation

## Le BTS MHR

### Exemples de formations requises :

- Bac pro Commercialisation et services en restauration
- Bac pro Cuisine
- Bac techno STHR Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration
- Classe de mise à niveau pour entrer en BTS management hôtellerie restauration



HÔTELLERIE  
RESTAURATION

# **BTS Management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration (MHR)**

Durée de formation : 2 ans

Nature du diplôme : Diplôme national ou diplôme d'état

Niveau terminal d'études : Bac + 2

Accès à tout titulaire d'un baccalauréat et particulièrement : bac techno STHR, bac pro commercialisation et services en restauration, et bac pro cuisine.

## Compétence:

- S'intéresser aux métiers de la restauration et de l'hôtellerie
- Avoir de la facilité pour se communiquer
- Compétences pour travailler en équipe
- Capacités d'organisation et d'autonomie
- Savoir parler au moins deux langues

## **Objectifs de la formation:**

- Elle se concentre en cuisine, en service et en hébergement
- Acquièrent une polyvalence de compétences.
- 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.
- Enseignements généraux appliqués à l'hôtellerie-restauration sont également au programme
- Gestion d'une équipe
- L'accent sur les techniques du service en restaurant
- Diplomé; comme maître d'hôtel, chef barman, avant d'accéder à des postes d'encadrement ou de direction.

# **BTS Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire (MHR)**

Durée de formation : **2 ans**

Nature du diplôme : **Diplôme national ou diplôme d'état**

Niveau terminal d'études : **Bac + 2**

## **Compétences:**

- Disposer de compétences pour travailler en équipe dans le cadre d'une démarche de projet
- Disposer de capacités d'organisation et d'autonomie
- Disposer de compétences en matière de communication écrite et orale
- Disposer de compétences dans au moins deux langues vivantes étrangères, dont l'anglais comme langue obligatoire
- Être capable d'adopter des comportements et des codes professionnels

# Objectifs de la formation

- L'option management d'unité de production culinaire vise à maîtriser des techniques culinaires propres aux différents types de restauration (traditionnelle, gastronomique, collective) : optimiser les achats d'aliments en fonction de paramètres comme la météo.
- Le management d'une brigade et la gestion d'entreprise occupent une place importante.
- Enfin, les notions de la MC cuisinier en desserts de restaurant ont été ajoutées au programme.

# Que deviennent les apprenants après cette formation ?

## Pour la voie scolaire

**43 %** sont en emploi 6 mois après la fin de la formation (*tout type d'emploi salarié du privé*)

## Pour l'apprentissage

**49 %** sont en emploi 6 mois après la fin de la formation (*tout type d'emploi salarié du privé*)

# **BTS Management en hôtellerie restauration option C management d'unité d'hébergement**

Cette option aborde la création, la reprise ou la transmission d'entreprise. Les élèves apprennent à superviser une unité d'hébergement et son personnel, à répondre aux différentes attentes de la clientèle et à la fidéliser en utilisant notamment les nouveaux outils de communication.

Durée de formation : 2 ans

Nature du diplôme : Diplôme national ou diplôme d'état

Niveau terminal d'études : Bac + 2

## **Compétences**

- Concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client**
- Préparer des prestations de service attendues par le client**
- Organiser, réaliser et contrôler le service**
- Élaborer des fiches techniques et/ou des procédures**
- Rechercher et innover dans la production de services (créativité et innovation)**

# Enseignements appliqués après la formations

Des enseignements généraux appliqués à l'hôtellerie-restauration sont également au programme.

- Des notions de ressources humaines

- De droit et de comptabilité sont intégrées dans un cours sur l'entrepreneuriat et le pilotage de l'entreprise hôtelière

- L'adaptation aux nouveaux modes de consommation des clients et à la digitalisation est abordée en management et marketing, tout comme la gestion d'une équipe

- Enfin, deux langues étrangères

# Que deviennent les apprenants après cette formation ?

## Pour la voie scolaire

**34 %** sont en emploi 6 mois après la fin de la formation (tout type d'emploi salarié du privé)

## Pour l'apprentissage

**29 %** sont en emploi 6 mois après la fin de la formation (tout type d'emploi salarié du privé)