lycée des métiers brise-lames

parcoursup Entrez dans l'enseignement supérieur

BTS CONTRÔLÉ PAR L'ÉTAT

BTS Management en Hôtellerie Restauration (MHR)

Option A – Management d'unité de restauration

Option B – Management d'unité de production culinaire

Format proposé

▶ APPRENTISSAGE

▷ EN INITIAL SOUS CONTRAT

Le BTS MANAGEMENT EN HOTELLERIE RESTAURATION – BTS MHR, forme des professionnels pouvant intervenir dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs, pour produire des services et encadrer les équipes.

- Option A met l'accent sur les techniques du service en restaurant : dresser une table, présenter un menu, valoriser des produits, gérer les stocks de boissons, et encadrer une équipe. L'apprentissage de la sommellerie et des techniques de bar est renforcé avec des cours sur la gestion d'une cave à vins et le service des alcools et cocktails.
- Option B vise à maîtriser des techniques culinaires propres aux différents types de restauration (gastronomique, traditionnelle, collective), optimiser les achats d'aliments en fonction de paramètres comme les saisons. Le management d'une brigade et la gestion d'entreprise occupent une place importante.

Objectifs de la formation :

- Connaître les activités de restauration (nutrition, diététique, hygiène, sécurité).
- Acquérir des compétences dans les procédés et équipements des différents types de production et de distribution de la nourriture, y compris la production industrielle.
- Gérer les achats, la réception et le stockage des marchandises.
- Manager, former et animer une équipe.
- Connaître les méthodes commerciales, marketing et la gestion financière.
- Assurer la responsabilité du service vis-à-vis de la clientèle.
- Maîtriser l'ensemble des techniques d'accueil, de recherche et de traitement des différents types de clientèle.
- Assurer un suivi du séjour des clients, de la réservation jusqu'au départ ; coordonner la facturation et veiller à la qualité des prestations.
- Fournir aux clients des renseignements pratiques, touristiques et culturels.

Le programme :

Matières dispensées au sein du centre	1ère Année	2ème Année	Total Heures
Enseignement Général			
Communication et expression française	60	60	120
Langue vivante étrangère 1	75	75	150
Langue vivante étrangère 2	75	75	150
Enseignements d'économie et gestion hôtelière			
Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH)	225	180	305
Conduite du projet entrepreneurial		30	30
Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services (MEHMS)	165	120	285
Enseignements d'hôtellerie restauration			
Sciences en hôtellerie restauration (SHR)	60	60	120
Ingénierie en hôtellerie restauration (IHR)	30		30
Sciences et technologies culinaires (STC)	90	330	420
Sciences et technologies des services en restauration (STSR)	90		90
Sciences et technologies de sevices en hébergement (STSH)	90		90
Enseignement facultatif : Langue vivante étrangère 3	2h de cours/ semaine	2h de cours/ semaine	
Total Année en Contrat de Professionnalisation	**605 H**	**595 H**	**1200 H**
Accompagnement au projet professionnel	70	80	150
Total Année en Contrat d'Apprentissage	**675 H**	**675 H**	**1350 H**

Centre Brise-Lames Route de la Vierge - 13500 Martigues
Téléphone : 04 42 49 00 49 - e-mail : briselames@provence-formation.com

Prérequis :

L'inscription en BTS nécessite obligatoirement l'obtention d'un Baccalauréat ou d'un titre ou diplôme classé dans le RNCP au niveau IV, ou d'un diplôme reconnu conjointement par la France et un Etat partenaire. La maîtrise de deux langues étrangères (dont l'anglais) est obligatoire pour postuler.

Le BTS MHR est accessible aux titulaires d'un des baccalauréats suivants :

- Baccalauréat professionnel Cuisine, ou CSR Commercialisation et Services en Restauration,
- Baccalauréat technologique STHR Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration
- Pour les autres candidats il est préconisé de passer par une classe de Mise à Niveau en Hôtellerie-Restauration (MANHR) ou de répondre favorablement aux tests de positionnement (domaines général et professionnel) mis en place à la pré-rentrée scolaire.

Compétences et qualités requises :

L'activité hôtelière repose non seulement sur des compétences techniques :

- Assurer la responsabilité du service vis-à-vis de la clientèle et de la direction ;
- D'exercer son talent et son sens commercial en s'efforçant d'attirer, de retenir et de développer la clientèle ;
- D'organiser, de diriger, de contrôler, de former et d'animer l'équipe ou la brigade ;
- De prendre toutes les décisions tactiques en application des décisions communiquées par la direction ;

mais aussi sur la qualité de la personnalité :

- Contacts humains, motivations ;
- Capacités à s'intégrer au groupe et à l'animer.

Durée de la formation :

Pour le BTS MHR dans notre lycée, la durée de la formation est de 24 mois pour un total de 1350 heures pour l'apprentissage et de 2 années scolaires pour la formation initiale.

- Pour les apprentis, le rythme de l'alternance est le suivant : 1 semaine en Formation / 1 semaine en Entreprise
- Pour la formation initiale scolaire, la durée des périodes de formation en entreprise est de 16 semaines sur les deux années scolaires, dont 4 semaines consécutives.

Accès et périodes d'inscriptions :

Il est INDISPENSABLE et OBLIGATOIRE de formuler vos vœux via PARCOURSUP (plateforme mise en place par le ministère de l'Enseignement Supérieur) y compris dans le cas d'une réorientation professionnelle ou après des études supérieures ou en université. L'accès à la formation est validé après une étude sur dossier et/ou un entretien. La période d'inscription s'étend selon le calendrier publié par PARCOURSUP, à compter du mois janvier et jusqu'au mois de mars et jusqu'à 3 mois qui suivent le début de la formation prévue début septembre.

Coût de la formation :

- Pour un BTS MHR en apprentissage, le coût de la formation est pris en charge par l'employeur via l'OPCO auquel l'entreprise est rattachée. Nous appliquons le niveau de prise en charge (NPEC) défini par la branche professionnelle en accord avec France COMPETENCES. Durant la formation, l'apprenti bénéficie de plusieurs avantages ainsi que d'une rémunération basée sur un pourcentage du SMIC.
- En formation initiale scolaire, les frais de scolarité annuels varient entre 1300 et 1500 €.

Les débouchés/exemples de métiers :

Le BTS est un diplôme conçu pour une insertion professionnelle. Cependant avec un bon dossier il est possible de poursuivre en licence professionnelle ou en école spécialisée hôtellerie-restauration. Exemple(s) de formation(s) possible(s) :

- BP Arts du service et commercialisation en restauration, BP Sommelier
- Licence pro mention métiers des arts culinaires et des arts de la table
- Licence pro mention organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration
- Licence pro mention organisation et gestion des systèmes hôteliers et de restauration

Le titulaire du BTS MHR avant d'accéder à des postes d'encadrement ou de direction, peut débuter comme :

- option A : maître d'hôtel, sommelier, chef barman
- option B : chef de partie, second de cuisine

V.2023.02-001 DG

BTS Management en Hôtellerie Restauration (MHR)

Option A – Management d'unité de restauration

Option B – Management d'unité de production culinaire

En savoir un peu plus…

Passerelles possibles et positionnement pour l'entrée en formation :

- Si vous avez déjà un diplôme équivalent au BTS, ou bien si vous pensez avoir validé certaines épreuves, sachez que vous pouvez conserver le bénéfice d'épreuves ou d'unités où les notes sont supérieures ou égales à 10/20. La durée de validité d'un bénéfice est de cinq ans à compter de sa date d'obtention.
  Sachez que vous pouvez également obtenir des dispenses par équivalences. Dans ce cas il est nécessaire de réaliser une procédure de positionnement qui doit prendre place au début du cycle de formation. Cet aménagement doit intervenir avant la signature de la convention ou du contrat. Un positionnement réglementaire est possible, c'est un acte qui vise à aménager la durée de formation des candidats en fonction de leurs études, de leur expérience professionnelle ou des diplômes détenus. Le positionnement a pour objet de fixer la durée de formation qui sera requise lors de l'inscription à l'examen.
- Entrée en formation sans employeur : sous réserve de l'accord du Centre de Formation, et de la place disponible, vous pouvez obtenir un statut de STAGIAIRE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE. Ce statut s'applique pour les candidats n'ayant pas encore trouvé d'entreprises et qui aspirent à se former en apprentissage (ATTENTION : délai de 3 mois accordé pour trouver un employeur). Dans cette hypothèse, vous pouvez intégrer la classe des apprentis.
- Entrée en année 2 possible (Sous réserve d'avoir réalisé 675 heures en année 1 et de l'accord du Centre de Formation, et de la place disponible) : en cas de redoublement ou de changement de centre de formation.

L'accompagnement – le suivi en entreprise – le suivi au centre de formation :

- UN ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISE pour trouver son entreprise avant le début de la formation est réalisé grâce aux Ateliers de Recherche d'Entreprises (ARE) de Provence Formation. Ces ateliers offrent à chaque jeune préinscrit, un soutien, des méthodes et des conseils (CV, entretien d'embauche, stratégie de prospection…) pour affiner son projet professionnel et trouver son employeur en alternance.
- Durant la période de formation, le suivi en entreprise est assuré par un tuteur nommé au sein de l'entreprise et un formateur du Centre. Ce suivi a pour objectif de permettre au jeune salarié de capitaliser la formation reçue et de se stabiliser au sein de son équipe. Il s'appuie sur la mise en place d'un livret de suivi en entreprise, basé sur des entretiens de tutorat réguliers et des visites en entreprise.
- Pour les étudiants en formation initiale, le suivi en entreprise est effectué par un enseignant du domaine professionnel.

Méthodes pédagogiques mobilisées :

Provence Formation privilégie le FACE A FACE PEDAGOGIQUE. Le recours à la formation à distance reste une exception en cas de circonstance exceptionnelles (absences d'un formateur / mesures imposées par l'Etat ou le Rectorat…).

A noter : l'utilisation des plateformes numériques (ex : TEAMS) est encouragée pour permettre aux formateurs de déposer leurs cours en ligne, ainsi que des exercices pédagogiques.

V.2023.02-001 DG

Modalités d'évaluation de la formation :

Les évaluations sont de deux natures :

- Les évaluations mises en place à intervalles réguliers, réalisées par les enseignants/formateurs dans leurs matières respectives,
- Les BTS BLANCS qui se déroulent 2 fois par an, durant une semaine entière, (dans les conditions de l'examen, en y appliquant les mêmes coefficients) ; il s'agit d'une mise en situation réelle de l'examen avec évaluations objectives (Ecrit et Oral).

La moyenne obtenue en combinant ces deux types d'évaluation permet de noter l'élève ou l'apprenti/e et de constituer une moyenne, notée sur le bulletin semestriel.

Accessibilité :

Un candidat en situation de handicap peut entrer dans nos sections en apprentissage, il n'y a pas de limite d'âge dès lors que vous avez une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH). Tout employeur, privé ou public, entreprise, association, profession libérale peut conclure un contrat d'apprentissage avec un apprenti en situation de handicap (avec la mise en place d'un P.A.P : Projet d'Accompagnement Personnalisé). La Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH) est une décision administrative que l'on peut demander à la MDPH : elle ouvrira un certain nombre de droits à la personne qui en bénéficie. Vous pouvez joindre l'un de nos référents handicaps mobilisés sur l'alternance pour vous conseiller, en contactant le lycée dispensant la formation qui vous intéresse.

Inscriptions à l'examen final :

Le BTS (Brevet de technicien Supérieur) est un diplôme de l'Education Nationale qui doit être validé par le passage d'un examen. Il s'agit d'un diplôme national de l'enseignement supérieur classé au niveau 5 du cadre national des certifications.

Les candidats ayant préparé le brevet de technicien supérieur par la voie scolaire ou par la voie de l'apprentissage présentent obligatoirement l'examen sous la forme globale à l'issue de leur formation, sauf dérogation qui peut être accordée par le recteur de région académique pour les candidats bénéficiant des dispositions du troisième alinéa de l'article D. 643-6, de l'article D. 643-7 ou de l'article D. 643-8.

Les inscriptions pour le passage de l'examen du Brevet de Technicien Supérieur sont généralement ouvertes de mi-octobre à mi-novembre pour des épreuves se déroulant en mai-juin de l'année suivante. Elles sont réalisées par le DDFETP de l'établissement, via la plateforme CYCLADES.

V.2023.02-001 DG