

BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

OPTION A – MANAGEMENT D'UNITÉ DE RESTAURATION

OPTION B – MANAGEMENT D'UNITÉ DE PRODUCTION CULINAIRE

RNCP 37889 actif jusqu'au 31.08.2028

Constamment créateur d'emplois depuis des décennies, le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs regroupe des branches qui assurent la satisfaction des besoins des individus hors de leur domicile : nourrir, héberger, divertir et détendre.

Le secteur de l'hôtellerie et de la restauration rassemble une très grande diversité d'activités, d'emplois et d'entreprises (de l'entreprise individuelle aux grands groupes internationaux, de l'hôtellerie de luxe au café restaurant en passant par les résidences de tourisme, l'hôtellerie de plein air mais également les établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes ...).

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

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le référentiel se présente en plusieurs blocs de compétences qui ont pour objectif :

- Production de services en hôtellerie restauration : Conception et réalisation des prestations de services attendues par le client / Évaluation et analyse de la production de services / Communication avec les autres services
- Animation de la politique commerciale et développement de la relation client : Participation à la définition de la politique commerciale / Déploiement de la politique commerciale dans l'unité de production de services
- Développement de la relation client : Management opérationnel de la production de services en hôtellerie-restauration / Management de tout ou partie du service / Gestion et animation de l'équipe
- Pilotage de la production de services en hôtellerie-restauration : Mise en œuvre de la politique générale de l'entreprise dans l'unité / Mesure de la performance de l'unité et de sa contribution à la performance de l'entreprise
- Entrepreneurat en hôtellerie-restauration : Formalisation d'un projet entrepreneurial en hôtellerie-restauration / Évaluation de la faisabilité du projet entrepreneurial en hôtellerie-restauration

LE PROGRAMME

Pour les étudiants sous statut scolaire, voir Annexe III (grille horaire) du référentiel du diplôme **BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR MHR**

Pour les alternants sous statut apprentis :

Disciplines dispensées au sein du centre	Année 1	Année 2 option A	Année 2 option B
Communication et expression française	60h	60h	60h
Communication en langue vivante 1	66h	81h	81h
Communication en langue vivante 2	57h	57h	57h
Entreprenariat et pilotage de l'entreprise hôtelière	111h	129h	129h
Conduite du projet entrepreneurial	-	30h	30h
Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services	90h	87h	87h
Sciences en hôtellerie restauration	51h	-	51h
Ingénierie en hôtellerie restauration	55,5h	-	-
Sommellerie et techniques de bar	-	71h	
Sciences et technologies culinaires	55,5h		162h
Sciences et technologies des services en restauration	30,75h	142h	-
Sciences et technologies de services en hébergement	92,25h	-	-
Accompagnement renforcement projet personnel de professionnalisation	6h	18h	18h
Total heures de formation	675h	675h	675h

APTITUDES ET QUALITÉS REQUISES

- S'intéresser aux métiers de la restauration et de l'hôtellerie
- Disposer de compétences relationnelles propres aux métiers des services et de la relation client
- 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

LES DÉBOUCHÉS/ LES MÉTIERS ACCESSIBLES

Après ce BTS une poursuite d'études est envisageable en Licence professionnelle ou en école spécialisée en hôtellerie-restauration :

- 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

Les titulaires d'un BTS management en hôtellerie-restauration peuvent exercer dans une petite entreprise d'hôtellerie-restauration, une unité de production de services d'un grand groupe, un cabinet de conseil en ingénierie ou une entreprise de l'industrie agroalimentaire ayant un service de distribution où leurs compétences seront utiles (démonstration de produits, usage de matériels spécifiques...). Les principaux intitulés de poste sont :

- Chef(fe) de rang
- Directeur(trice) de restaurant
- Maître(sse) d'hôtel
- Manager opérationnel/le en restauration
- Sommelier(ère)
- Responsable Food and Beverage

PASSERELLES ET POSITIONNEMENT

REDOUBLEMENT :

Si vous avez déjà un diplôme équivalent au BTS, ou bien si vous avez 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. Sachez que vous pouvez également obtenir des dispenses par équivalences. Dans ce cas il est nécessaire de réaliser une procédure auprès de l'Education Nationale.

AMÉNAGEMENT DE LA DURÉE DE FORMATION :

Un aménagement est possible avant la signature du contrat : le positionnement réglementaire, 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. Lors d'une réduction de la durée de formation en contrat d'apprentissage (entrée en cours de formation), un positionnement (différent du positionnement règlementaire) sera réalisé par le Centre de Formation afin de définir l'aménagement nécessaire de la formation.

Entrée en année 2 possible (sous réserve des prérequis, de l'accord du centre formation et de la place disponible)

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 formation.

L'ACCOMPAGNEMENT ET LE SUIVI EN ENTREPRISE

Les candidats bénéficient d'un accompagnement avant leur entrée en formation afin de faciliter leur recherche d'alternance. Ils participent à des ateliers collectifs, en visio ou en présentiel, dédiés aux outils et techniques de recherche d'entreprise. Des mises en situation leur permettent de développer leur posture professionnelle et de valoriser leur potentiel. Chaque candidat est également suivi individuellement pour préparer ses entretiens et construire un plan d'action personnalisé.

Nous les informons sur le statut de l'alternant, les caractéristiques du contrat d'apprentissage et les guidons dans leur recherche d'offres. Nous favorisons également la mise en relation avec nos entreprises partenaires afin d'optimiser leurs chances de trouver une structure d'accueil.

Une fois en poste, les alternants bénéficient d'un suivi conjoint assuré par un maître d'apprentissage en entreprise et un formateur du centre. Ce suivi vise à sécuriser leur parcours, renforcer l'intégration au sein de l'équipe et valoriser les compétences acquises. Il s'appuie sur un livret de suivi, des entretiens réguliers et des visites en entreprise tout au long de la formation.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES UTILISÉES

Provence Formation privilégie le face à face pédagogique. 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, rattrapage des cours...)

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



MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

Les évaluations sont de deux natures :

- Les évaluations mises en place à intervalles réguliers, réalisées par les formateurs dans leurs matières respectives.
- Les Partiels (ou BTS Blancs) qui ont lieu plusieurs fois par an, durant une semaine entière (dans les conditions de l'examen final, en y appliquant les mêmes coefficients).

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

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

ACCESSIBILITÉ

SITUATION DE HANDICAP : un travailleur en situation de handicap peut entrer dans nos sections en alternance, il n'y a pas de limite d'âge dès lors qu'il existe 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 alternant en situation de handicap.

Vous pouvez également joindre un de nos « référents handicap » mobilisés sur l'alternance pour vous conseiller, en contactant Le centre de formation dispensant la formation qui vous intéresse.

CONDITIONS D'AGE :

L'âge minimum d'entrée en apprentissage est de 16 ans. Il peut être abaissé à 15 ans si l'apprenti(e) a atteint cet âge entre la rentrée scolaire et le 31 décembre de l'année civile, et qu'il a terminé son année de 3ème. L'âge maximum est de 30 ans (29 ans révolus).

Il n'y a pas d'âge limite lorsque l'apprenti envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention d'un diplôme /est une personne inscrite en tant que sportif de haut niveau / n'obtient pas le diplôme ou le titre professionnel visé (dans ce cas, l'apprentissage peut être prolongé pour 1 an maximum avec un nouveau contrat chez un autre employeur).

INSCRIPTIONS À L'EXAMEN FINAL

Le BTS (Brevet de Technicien Supérieur) est un diplôme de l'Éducation Nationale, classé au niveau 5, qui doit être validé par le passage d'un examen.

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 centre de formation et se font en ligne sur le site de l'académie (Plateforme CYCLADES).

