



## BTS MHR

### Management en hôtellerie restauration

### Formation en 2 ans au lycée

#### ORGANISATION DE LA FORMATION

Le BTS MHR est organisé, en formation initiale, en deux années de formation. La première année est commune aux trois options et permet d'acquérir les compétences de base dans les trois spécialités. La deuxième année est consacrée à la spécialisation dans une des trois options :

**Option A** - Management d'unité de restauration

**Option B** - Management d'unité de production culinaire

**Option C** - Management d'unité d'hébergement

#### CONDITIONS D'ACCÈS

Etre titulaire :

- D'un baccalauréat technologique série STHR
- D'une classe de mise en niveau en HR
- D'un baccalauréat professionnel du secteur, avec un bon dossier scolaire

#### PROFIL DES CANDIDATS

La volonté de servir le client (au sens noble) est essentielle dans le secteur. Le candidat devra faire preuve de motivation, d'assiduité et de constance pendant ses deux années d'étude et adopter des attitudes et comportements professionnels (savoir-être).

#### Compétences et aptitudes

- Mobiliser des compétences de communication écrite et orale en français et en langue vivante étrangère
- Disposer d'aptitudes à la compréhension, à l'analyse et à la synthèse de documents
- Savoir travailler de façon autonome
- Pouvoir travailler en équipe sur un projet
- Etre ouvert au monde
- Disposer de compétences méthodologiques
- Bonne maîtrise des outils numériques

#### STAGE

D'une durée de 16 semaines, il participe pleinement au développement des compétences professionnelles figurant dans le référentiel du BTS MHR et prépare l'insertion professionnelle visée. Il se déroule en fin de première année.

Le choix du lieu de stage est de préférence en rapport avec l'option choisie. Selon le profil du candidat et l'option, un stage à l'étranger peut être privilégié.

#### DÉBOUCHÉS

Le titulaire d'un BTS MHR intervient dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs pour produire des services et encadrer les équipes. 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.

#### POURSUITES D'ÉTUDES

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.

**Licence professionnelle en hôtellerie tourisme** avec différentes spécialisations : management des activités hôtelières, des unités de restauration ...

**Licence** (entrée en 3<sup>ème</sup> année)

**Master / MBA en management** hôtelier – restauration

**Diplôme d'école spécialisée**

#### LYCEE FRANCOIS RABELAIS

Téléphone : +33 (0)4 78 66 88 88

Email : ce.0693504j@ac-lyon.fr

Web : <http://www.lyceecfarabelais-lyondardilly.fr>

Adresse : Chemin Le Dodin B.P 24 69571 DARDILLY cedex

Pour postuler : <https://www.parcoursup.fr/>

## BTS MHR

### Management en hôtellerie restauration

#### CADRE D'EMPLOI ET DESCRIPTION DES MÉTIERS SELON L'OPTION

Le titulaire du BTS MHR, selon l'organisation de l'entreprise et l'expérience acquise durant son cursus de formation et ses expériences professionnelles peut accéder, selon son option aux métiers suivants.

MÉTIERS	OPTION A <i>Management des unités de restauration</i>	OPTION B <i>Management des unités de production culinaire</i>	OPTION C <i>Management des unités d'hébergement</i>
En début de carrière	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assistant Maître d'hôtel</li> <li>Chef de rang</li> <li>Sommelier</li> <li>Barman</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Demi-chef de partie</li> <li>Chef de partie</li> <li>Second de cuisine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assistant gouvernant</li> <li>Gouvernant d'étages</li> <li>Community manager</li> <li>Chef de brigade réception</li> <li>Assistant chef de réception</li> </ul>
Après quelques années de carrière	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assistant de direction</li> <li>Directeur restauration</li> <li>Chef sommelier</li> <li>Directeur adjoint / Directeur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chef de cuisine</li> <li>Responsable de production</li> <li>Directeur adjoint / Directeur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Responsable de l'accueil</li> <li>Gouvernant général</li> <li>Revenu manager</li> <li>Chef de réception</li> <li>Directeur de l'hébergement</li> <li>Directeur adjoint / Directeur</li> </ul>

#### PÔLES D'ACTIVITÉS

Les activités s'organisent autour de cinq pôles d'activités.

**Pôle d'activités 1** – Production de services en hôtellerie restauration

**Pôle d'activités 2** – Animation de la politique commerciale et développement de la relation client

**Pôle d'activités 3** – Management opérationnel de la production de services en hôtellerie restauration

**Pôle d'activités 4** – Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration

**Pôle d'activités 5** – Entreprenariat en hôtellerie restauration

#### GRILLE HORAIRE HEBDOMADAIRE DU BTS MHR

MATIÈRES	1ÈRE ANNEE <i>Tronc commun</i>	2ÈME ANNEE		
		OPTION A <i>Management des unités de restauration</i>	OPTION B <i>Management des unités de production culinaire</i>	OPTION C <i>Management des unités d'hébergement</i>
<b>ENSEIGNEMENT GENERAL</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
Communication et expression française	2	2	2	2
Langue vivante 1 (Anglais)	2.5	2.5	2.5	2.5
Langue vivante 2 (Espagnol, Italien, ou Allemand)	2.5	2.5	2.5	2.5
Anglais et hébergement				1
<b>ENSEIGNEMENT D'ECONOMIE ET DE GESTION</b>	<b>13</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>11</b>
Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière	7.5	6	6	6
Conduite du projet entrepreneurial		1	1	1
Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services	5.5	4	4	4
<b>ENSEIGNEMENT D'HOTELLERIE RESTAURATION</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>11</b>
Sciences en hôtellerie restauration (SHR)	2		2	
Ingénierie en hôtellerie restauration (IHR)	1			
Sommellerie et techniques de bar (STB)		2		
Sciences et technologies culinaires (STC)	0+3		4+7	
Sciences et technologies des services en restauration (STSR)	0+3	4+7		
Sciences et technologies des services en hébergement (STSH)	0+3			4+7
<b>TOTAL</b>	<b>32</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>30</b>

Horaire : Classe entière + TP

- L'une des deux langues est obligatoirement l'anglais. La seconde est au choix parmi les langues suivantes : allemand, espagnol ou italien.

**TAUX DE REUSSITE : 100% au lycée (session 2018 du BTS RH et HR)**