



BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

Option C Management d'une unité d'hébergement

OBJECTIFS

- Posséder des aptitudes pour diriger, former, animer une équipe.
- Conduire et superviser les activités de la réception et des étages. 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.

CONTENU

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques d'hôtellerie et restauration.
- Économie et gestion hôtelière.
- Sciences et technologie.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Communication et expression française.
- Langues vivantes.

PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un :

- Baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration.
- Baccalauréat professionnel cuisine.
- Baccalauréat technologique STHR (Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration).
- Pour les titulaires d'un autre baccalauréat, une Mise à niveau d'un an (MAN) est nécessaire ou la Mention complémentaire Accueil-réception.

PUBLIC

Public sous statut scolaire.

VALIDATION

Brevet de technicien supérieur (niveau 5, anciennement niveau III).

MODALITÉS DE VALIDATION

Examen final.

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation Nationale.

TARIF

Lycée public (formation gratuite)

DURÉE INDICATIVE

2 années complètes au lycée avec 16 semaines de stage.

À NOTER

Stage long de 16 semaines (en France ou à l'étranger) entre avril et juillet lors de la 1^{ère} année de BTS.

DÉBOUCHES

Le diplômé peut débiter comme gouvernant(e), réceptionniste avant d'accéder à des postes d'encadrement ou de direction. La maîtrise de deux langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- Licence professionnelle organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration.
- Autres Licences professionnelles dans le domaine de l'hôtellerie restauration.

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN 2020

100 % au lycée.

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Excellent.

Le campus François Rabelais est engagé dans une démarche Qualité.

NOUS CONTACTER

Lycée et CFA François Rabelais
BP24 - 69571 DARDILLY CEDEX
Tél : 04 78 66 88 88 Mail : ce.0693504j@ac-lyon.fr
Site internet : lyceecfarabelais-lyondardilly.fr



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^{ème} 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/>

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"> Assistant Maître d'hôtel Chef de rang Sommelier Barman 	<ul style="list-style-type: none"> Demi-chef de partie Chef de partie Second de cuisine 	<ul style="list-style-type: none"> Assistant gouvernant Gouvernant d'étages Community manager Chef de brigade réception Assistant chef de réception
Après quelques années de carrière	<ul style="list-style-type: none"> Assistant de direction Directeur restauration Chef sommelier Directeur adjoint / Directeur 	<ul style="list-style-type: none"> Chef de cuisine Responsable de production Directeur adjoint / Directeur 	<ul style="list-style-type: none"> Responsable de l'accueil Gouvernant général Revenue manager Chef de réception Directeur de l'hébergement Directeur adjoint / Directeur

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 – Entrepreneuriat 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>
ENSEIGNEMENT GENERAL	7	7	7	8
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
ENSEIGNEMENT D'ECONOMIE ET DE GESTION	13	11	11	11
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
ENSEIGNEMENT D'HOTELLERIE RESTAURATION	12	13	13	11
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
TOTAL	32	31	31	30

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 (2020 en Option A et C) et 94.5% au lycée (2020 en Option B)