RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

CAMPUS RABELAIS
LYCÉE & GRETA-CFA
HÔTELLERIE RESTAURATION ALIMENTATION
LYON DARDILLY

BTS CONTRÔLÉ PAR L'ÉTAT

La Région Auvergne-Rhône-Alpes

BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

Option A Management d'une unité de restauration

ORGANISATION DE LA FORMATION

Le BTS MHR est organisé, en formation initiale, en 2 années de formation. La 1re année est commune aux 3 options et permet d'acquérir les compétences de base dans les trois spécialités. La 2è année est consacrée à la spécialisation dans une des 3 options :

- **Option A** - Management d'unité de restauration
- **Option B** - Management d'unité de production culinaire
- **Option C** - Management d'unité d'hébergement

OBJECTIFS

- Assumer la responsabilité d'un service d'hôtellerie ou de restauration, la fidélisation et le développement de la clientèle.
- Posséder des aptitudes pour diriger, former, animer une équipe.
- Gérer les achats, la réception et le stockage des marchandises. Il est formé aux techniques de recherche et d'accueil et au service de différents types de clientèle.

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 ET INSCRIPTION

Être titulaire d'un :

- Baccalauréat professionnel Commercialisation et services en restauration ou Cuisine.
- Baccalauréat technologique STHR (Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration).
- Ou avoir suivi une année de Mise à niveau (MAN) en Hôtellerie restauration.

Inscription sur Parcoursup.

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 DE LA FORMATION

2 années complètes au lycée avec 16 semaines de stage (en France ou à l'étranger) entre avril et juillet lors de la 1ère année de BTS.

DÉBOUCHÉS

Il débute comme maître d'hôtel, premier maître d'hôtel, sommelier, barman. Après plusieurs années il peut devenir assistant de direction de restauration, directeur adjoint ou directeur d'hôtel.
La maîtrise de deux langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- Licence professionnelle en hôtellerie tourisme avec différentes spécialisations : management des activités hôtelières, des unités de restauration...
- Autres Licences professionnelles dans le domaine de l'hôtellerie restauration.
- Master / MBA en Management hôtelier-restauration.
- Diplôme d'école spécialisée.

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN

Cf Tableau « Réussite examens»

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Excellent.

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