

# BTS management en hôtellerie - restauration option A : management d'unité de restauration - option B : management d'unité de production culinaire - option C : management d'unité d'hébergement - BTS MHR

Information  
fournie par :  
GREF Bretagne

Date de mise à jour : 01/04/2020 | Identifiant OffreInfo : 06\_1902674F

## Certifications et éligibilité au compte personnel de formation

BTS management en hôtellerie - restauration option A : management d'unité de restauration  
- Code CertifInfo 100359

BTS management en hôtellerie - restauration option B : management d'unité de production  
culinaire - Code CertifInfo 100361

BTS management en hôtellerie - restauration option C : management d'unité d'hébergement  
- Code CertifInfo 100363

## Objectifs, programme, validation de la formation

### Objectifs

Le ou la titulaire du BTS Management en hôtellerie-restauration (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.

A l'issue de la formation il sera capable de :

- Organiser, diriger, contrôler, former et animer une équipe de travail

- Maîtriser l'environnement économique, juridique et organisationnel spécifique aux entreprises du secteur.

- Apporter aux clients expertise et conseil à tout moment.

Après une ou plusieurs expériences professionnelles réussies, il sera en mesure de créer ou reprendre une entreprise ou de prendre plus de responsabilités.

Selon l'option du BTS MHR choisie (Option A: Management d'unité de restauration, Option B : Management d'unité de production culinaire, Option C: Management d'unité d'hébergement), il réalisera des activités dans les domaines de la restauration, de la production culinaire ou de l'hébergement.

## Programme de la formation

1re année: tronc commun

Enseignements d'économie et gestion hôtelière (217,5h)

Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière

Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services

Enseignements d'Hôtellerie Restauration (206h)

Sciences en hôtellerie restauration

Ingénierie en hôtellerie restauration

Sciences et technologies culinaires

Sciences et technologies des services en restauration

Sciences et technologies de services en hébergement

Enseignement général (171,5h)

Communication et expression française

Langue vivante étrangère 1 : Anglais

Langue vivante étrangère 2 : Espagnol

2ème année : spécialisation

Option A : Management d'unité de Restauration

Enseignements d'économie et gestion hôtelière (195h)

Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière

Conduite du projet entrepreneurial

Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services

Enseignements d'Hôtellerie Restauration (180h)

Sommellerie et techniques de bar

Sciences et technologies des services en restauration

Enseignement général (150h)

Communication et expression française

Langue vivante étrangère 1 : Anglais

Langue vivante étrangère 2 : Espagnol

Option B : Management d'unité de Production Culinaire

Enseignements d'économie et gestion hôtelière (195h)

Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière  
Conduite du projet entrepreneurial  
Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services  
Enseignements d'Hôtellerie Restauration (180h)  
Sciences en hôtellerie restauration  
Sciences et technologies culinaires  
Enseignement général (150h)  
Communication et expression française  
Langue vivante étrangère 1 : Anglais  
Langue vivante étrangère 2 : Espagnol

Option C : Management d'unité d'Hébergement  
Enseignements d'économie et gestion hôtelière (195h)  
Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière  
Conduite du projet entrepreneurial  
Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services  
Enseignements d'Hôtellerie Restauration (180h)  
Sciences et technologies des services en hébergement  
Enseignement général (150h)  
Communication et expression française  
Langue vivante étrangère 1 : Anglais  
Langue vivante étrangère 2 : Espagnol  
Anglais et hébergement

## Validation et sanction

BTS management en hôtellerie - restauration option A : management d'unité de restauration  
BTS management en hôtellerie - restauration option B : management d'unité de production  
culinaire  
BTS management en hôtellerie - restauration option C : management d'unité  
d'hébergement

## Type de formation

Certification

## Niveau de sortie

Fin de scolarité (niveau V bis) sortie fin de 3e

Niveau III (Bac + 2)

## Métiers visés

Code Rome

## Durée, rythme, financement

Modalités pédagogiques

Durée

1120 heures en centre, 2520 heures en entreprise

**Conventionnement** : Non

Financier(s)

OPCA

## Conditions d'accès

Public(s)

Autre public, Demandeur d'emploi

Modalités de recrutement et d'admission

**Niveau d'entrée** : Information non communiquée

Conditions spécifiques et prérequis

Etre titulaire d'un Baccalauréat : - Bac professionnel Cuisine ou Service Restaurant - Bac technologique Cuisine, Service de restaurant, Hôtellerie Restauration Les candidats issus d'un autre bac doivent effectuer une année préparatoire consacrée à la mise à niveau professionnelle (MAN) ou CAP cuisine ou CAP serveur en 1 an. Aptitudes : capacité à s'intégrer et à diriger, sens de l'accueil et de la courtoisie, habilité manuelle

Modalités d'accès

Accessible en contrat de professionnalisation

## Lieu de réalisation de l'action

**formation entièrement présentielle**

Adresse

17, Rue Siochan

CS 80002

35430 - Saint-Jouan-des-Guérets

**Responsable** : CCI35 - FACULTE DES METIERS SITE SAINT JOUAN DES G

**Téléphone fixe :**  
**Contactez l'organisme**

## Contacts

Contact sur la formation

17, Rue Siochan

CS 80002

35430 - Saint-Jouan-des-Guérets

**Responsable :**

**Téléphone fixe :** 02 99 19 15 20

**fax :**

**Site web :** <http://www.fac-metiers.fr>

**Contactez l'organisme**

Contactez l'organisme formateur

FACULTE DES METIERS - CFA SAINT-MALO

SIRET: 13002280900110

**Responsable :** CAILLAULD

**Téléphone fixe :** 02 99 19 15 37

**Site web :**

**Contactez l'organisme**

## Période prévisibles de déroulement des sessions

du 02/09/2019 au 30/06/2021

**débutant le** : 02/09/2019

Adresse d'inscription

FACULTE DES METIERS - CFA SAINT-MALO

17, Rue Siochan

35430 - Saint-Jouan-des-Guérets

**Etat du recrutement** : Ouvert

**Modalités** : Entrées / Sorties à dates fixes

## Organisme responsable

CCI35 - FACULTE DES METIERS SITE SAINT JOUAN DES G

**SIRET** : 13002280900110

Adresse

17, Rue Siochan

CS 80002

35430 - Saint-Jouan-des-Guérets

**Téléphone fixe** : 02 99 19 15 20

**Contactez l'organisme**