



Contact

Frédéric DELAUNAY
Coordonnateur pédagogique
fredericdelaunay@orange.fr
TEL : 01 34 02 40 80 poste 176

Christophe POYRAULT
Directrice Délégué aux Formations
Professionnelles
christophe.poyrault@ac-versailles.fr

Marie-Edith ELIES
Proviseure
marie-edith.elies@ac-versailles.fr

Aïcha BELGHAZI
Assistante de formation
ufa.escoffier@laposte.net
Tél. : 01 34 02 40 80

BTS MANGEMENT EN HOTELLERIE RESTAURATION (MHR)

Nature du diplôme et de l'activité

Le **BTS Management en Hôtellerie Restauration** est une formation Bac+2 qui remplace, depuis 2018, le **BTS Hôtellerie-Restauration Option B**.

Après une première année en tronc commun comportant 3 options :

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

L'apprenti choisit l'une des 3 options afin d'accroître ses compétences techniques opérationnelles en restaurant, en cuisine ou en hébergement.

La formation permet de :

- Maîtriser les différentes dimensions du secteur de l'hôtellerie et de la restauration.
- Assurer les responsabilités dans la conception, l'organisation du système de production, la distribution des biens et des services, (par exemple: établir des budgets, gérer le personnel, s'occuper de l'équipement, de l'approvisionnement, gérer des stocks,...).
- Concevoir, réaliser et contrôler la communication interne et externe et la commercialisation.

A l'issue des ces 2 ans, le jeune apprenti aura acquis des aptitudes d'organisateur et de gestionnaire. Il aura le sens du contact et de la relation dans son équipe et avec sa clientèle.

Conditions de travail

↗ L'activité en restauration coïncide avec les périodes de loisirs classiques: il faut souvent **travailler le soir** (parfois très tard), le **week-end** et les **jours fériés**.

↗ Le champ d'activité s'étend à tout le secteur de l'hôtellerie-restauration: hôtels, restaurants, cafétérias, restauration rapide, restauration collective... ainsi qu'à tout le secteur lié au tourisme: résidences de tourisme, thalassothérapie, remise en forme, résidences médicalisées, maisons de retraite, résidences étudiantes, livraison de repas à domicile...

Conditions d'admission

Etre titulaire d'un

- Bac Sciences et Technologie en Hôtellerie Restauration (STHR) ou
- Bac Pro Restauration avec 2 langues vivantes ou
- Mise à Niveau (MAN) Hôtellerie Restauration validée
- Etre issu de la Passerelle Universitaire

Avoir de 17 ans à 25 ans.

Enregistrer sa candidature sur PARCOURS SUP (souhaitable).

Obtenir un dossier de pré-inscription.

Se présenter à un entretien de motivation.

L'inscription n'est définitive qu'avec la signature d'un contrat d'apprentissage avec un employeur. En ce qui concerne la recherche de

l'entreprise, le jeune doit faire les démarches de son côté. Le CFA peut

Alternance, durée

L'admission en BTS MHR par alternance confère le statut de salarié avec les droits et les obligations qui s'y rapportent.

Son régime et son statut relèvent du droit du travail (avec un contrat d'apprentissage) permettant une rémunération adaptée à l'âge de l'apprenti. Le salarié doit répondre à l'obligation d'assiduité au travail, que ce soit en entreprise ou à l'école.

La durée de la formation est de 24 mois. Les apprentis sont en situation d'entreprise avec nos partenaires selon l'alternance suivante :

- 2 semaines en entreprise
- 2 semaines en UFA
- 5 semaines de congés payés par an

Possibilités de poursuite d'études

Ce diplôme permet d'accéder directement à un emploi ou à une poursuite d'études, notamment la licence professionnelle Management du Tourisme et de l'Hôtellerie Internationale, préparée à l'Université de St Quentin en Yvelines.

Qualités requises

- Maîtrise de l'anglais (voire d'une deuxième langue étrangère)
- Aptitude à l'autonomie et à la polyvalence
- Résistance physique
- Sens de la communication (clarté et concision)
- Excellente présentation, élégance
- Esprit analytique et synthétique

Débouchés professionnels

A l'issue de la formation, le titulaire du BTS peut occuper un poste évolutif d'encadrement dans les **différents services hôteliers, commerciaux** (voire sociaux ou financiers), aussi bien en France qu'à l'international dans les entreprises disposant d'une unité de restauration et/ou d'hôtellerie.

Formation
Passerelle
Possible!

CFA ACADEMIQUE DE VERSAILLES

Tél. : 01 30 83 42 60

Mail : www.ac-versailles.fr

Ligne SNCF : Gare de St Quentin en Yvelines

RER C
Train Paris Montparnasse

BUS 16
Cergy Préfecture

**Contact pour une formation sur notre site
d'Eragny sur Oise :**

Frédéric Delaunay

Tél. : 01 34 02 40 80 poste 176

Accès facile :

Ligne SNCF – RER C : Gare de St Ouen-Liesse

RER A : Gare de Neuville-Université ou
Cergy Préfecture

Arrêt de bus : Pierrelaye

**Vous souhaitez plus d'informations?
Allez sur notre site :**

www.lyc-escoffier-eragny.ac-versailles.fr