

BTS - MANAGEMENT EN HOTELLERIE - RESTAURATION : OPTION B : MANAGEMENT D'UNITE DE PRODUCTION CULINAIRE

PUBLIC VISÉ

Public de - 29ans
Rqth
Créateur ou repreneur
d'entreprise
Sportif de haut niveau
Contrat d'apprentissage

LE + DE LA FORMATION

Les apprenants sont
accompagnés par une équipe
expérimentée
Prise en charge totale dans le
cadre d'un contrat
d'apprentissage
Pour connaître tous les
indicateurs du CFA académique,
consultez le site inserJeunes [http
s://www.inserjeunes.education.go
uv.fr/diffusion/accueil](http://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil)

DUREE

Durée de formation : 1350 heures
Durée en entreprise : 1864
heures
Durée hebdomadaire moyenne :
35h / semaine

DATES PREVISIONNELLES

Du 09/09/2024 au 30/06/2026.

LIEUX DE FORMATION

CFA
Lycée Montaleau
2 bis, rue Pierre Sépard
94370 Sucy-en-Brie

CONTACT

CFA
Amal DOUJA
Tél : 01 57 02 67 74
cfa-academique@ac-creteil.fr
Réfèrent handicap :

Amal DOUJA
[Consulter notre Politique Handicap](#)

TARIFS

Nous consulter
Organisme non soumis à la TVA.
[Voir nos conditions générales de ventes](#)

FINANCEMENTS

Type de financement :
Contrat d'apprentissage

CODES

OBJECTIFS

Le titulaire d'un Brevet de Technicien Supérieur « Management en hôtellerie et restauration (MHR) » intervient dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs pour produire des services et encadrer les équipes. Selon l'option du BTS, il réalise des activités dans les domaines de la restauration, de la production culinaire ou de l'hébergement. 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.

PRE-REQUIS

Le BTS MHR est accessible à tout titulaire d'un baccalauréat et particulièrement : bac techno STHR, bac pro commercialisation et services en restauration, bac pro cuisine. Pour les autres bacheliers, n'hésitez pas à nous contacter.

MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Avoir postulé sur Parcoursup.
Candidature hors Parcoursup : Accès sur dossier, voire tests et/ou entretien.
Admission définitive prononcée après signature du contrat assurant la réalisation de la formation.

Inscriptions du 04/03/2024 au 06/09/2024 au Lycée Montaleau à Sucy-en-Brie.
Pour vous inscrire, connectez-vous au site <https://www.forpro-creteil.org> pour remplir ou télécharger un dossier d'inscription.
En dehors de ces dates, veuillez nous contacter par mail au cfa-academique@ac-creteil.fr ou par téléphone au 01 57 02 67 74

MODALITES PEDAGOGIQUES

La première année de ce BTS est commune à l'ensemble des élèves. Elle se concentre sur les fondamentaux en cuisine, en service et en hébergement. La deuxième année est consacrée à la spécialisation: Option A ou Option B
- Formation en alternance :
Formation théoriques et pratiques à l'UFA et formation au métier chez l'employeur avec lequel l'apprenti a signé son contrat.
Pour les bénéficiaires en situation de handicap : adaptation possible des modalités de formation et de certification, accompagnement par le référent Handicap du CFA.

CONTENUS

- ▶ DOMAINES PROFESSIONNELS
- ▶ Conception et production de services en hôtellerie restauration
- ▶ Mercatique des services en hôtellerie restauration
- ▶ Management de la production de services en hôtellerie restauration
- ▶ Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration
- ▶ Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie-restauration
- ▶ DOMAINES GÉNÉRAUX
- ▶ Culture générale et expression
- ▶ Langue vivante étrangère 1
- ▶ Langue vivante étrangère 2

MODALITES D'EVALUATION

▶

VALIDATION

- ▶ Date d'enregistrement RNCP/RS : 24/07/2023
- ▶ Nom du certificateur : MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE
- ▶ Diplôme BTS - Management en hôtellerie - restauration : option B : Management d'unité de production culinaire niveau : 5

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Le diplôme du BTS MHR permet :

- d'occuper un poste évolutif de management et intervenir dans le bon fonctionnement d'un service d'hôtellerie ou de restauration.
- de suivre et de présenter les deux autres options du BTS MHR (uniquement la partie professionnelle)
- de poursuivre ses études en Licence Professionnelle 1 an.