

BTS MANAGEMENT EN HOTELLERIE RESTAURATION

- Option A : management des unités de restauration
- Option B : management des unités culinaires
- Option C : management des unités d'hébergement

Brevet de Technicien Supérieur de niveau 5 en alternance

94%
Satisfaction
stagiaires

97%
Réussite aux
examens

20%
Interruption en
cours de formation

78%
Insertion
professionnelle

71%
Poursuite
d'études



Présentation

Activités visées

Le/La titulaire d'un BTS Management en Hôtellerie et Restauration intervient dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs pour produire des services et encadrer les équipes. Il/Elle participe au management opérationnel (recruter et former du personnel, contrôler le travail, animer des réunions, connaître le droit du travail)
Il/Elle participe à la production de service et au pilotage de la production de service (négocier avec les fournisseurs, établir des budgets, s'occuper de l'équipement et de l'approvisionnement, gérer les stocks, assurer une démarche qualité)
Il/Elle anime la politique commerciale et participe au développement de la relation client
Il/Elle assure la relation clientèle (négocier et assurer le suivi des prestations clientèle, répondre aux attentes spécifiques des clients, adapter son produit, fixer ses prix, communiquer son offre, fidéliser la clientèle)

Secteurs d'activités

- Restauration commerciale, gastronomique et collective
- Hôtellerie traditionnelle, grands groupes hôteliers
- Bars, brasseries et cafés

Type d'emplois accessibles

En restauration : Maître d'hôtel, Premier Maître d'hôtel, Sommelier, Chef barman
En cuisine : Demi-chef de partie, Chef de partie, Second de cuisine
En hébergement : Assistant(e) gouvernant(e), Gouvernant(e) d'étages, Community Manager, Chef de brigade réception, Assistant(e) chef de réception

Évolution professionnelle possible

Le/La titulaire du BTS MHR peut évoluer dans différents contextes : petite entreprise d'hôtellerie restauration, unité de production de services d'un grand groupe, cabinet de conseil en ingénierie, entreprise de l'industrie agroalimentaire.
Il/Elle peut également poursuivre une carrière à l'étranger.

Code(s) ROME

G1402, G1601



Compétences attestées

Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont :

- Concevoir et réaliser des prestations de services en cuisine, en salle ou en hébergement
- Évaluer et analyser la production de services
- Communiquer dans un environnement professionnel
- Participer à la définition de la politique commerciale
- Développer la relation client Manager une équipe
- Mettre en œuvre la politique générale de l'entreprise dans l'unité
- Mesurer la performance de l'unité et sa contribution à la performance de l'entreprise



Modalités d'évaluation et objectifs de la formation

Pendant la formation

Contrôle en cours de formation (CCF) et épreuve ponctuelle en fin de formation. Modalités disponible sur le Bulletin officiel du 6 mars 2018.

A l'issue de la formation

Diplôme validé par le Ministère de l'Education Nationale

Validation

Option A : management des unités de restauration
Option B : management des unités culinaires
Option C : management des unités d'hébergement



Méthodes et moyens pédagogiques

Méthodes pédagogiques

- Formation en présentiel avec possibilité de modules en FOAD. Pédagogie active et participative. Apports théoriques et méthodologiques. Etudes de cas. Ateliers pratiques. Accompagnement individuel. Mobilité internationale. Education à la citoyenneté. Modules d'intégration.
- Modalités de suivi : positionnement pédagogique, évaluation des acquis, suivi par le biais d'un livret d'apprentissage dématérialisé, visites en entreprise du formateur référent, questionnaires de satisfaction.

Supports et moyens utilisés

- Salles de cours théoriques et pratiques, équipements professionnels actualisés, mise à disposition des supports de cours (format papier ou dématérialisé), centre de ressources pédagogiques, Plateforme d'e-Learning (campus numérique), réseaux et équipements informatiques à disposition des apprenants, équipe pédagogique expérimentée.

Conditions d'accès

Public

Être âgé(e) de 16 ans à 29 ans non révolus (pas de limite d'âge si public en situation de handicap)

Pré-requis

Etre titulaire d'un des diplômes suivants :

- Baccalauréat général, technologique ou professionnel suivi d'une mise à niveau ou une prépa à l'entrée en BTS MHR.
- Baccalauréat professionnel ou technologique dans le domaine de l'hôtellerie restauration.

Aptitudes

- Capacité de travailler en autonomie et en équipe,
- Attitude d'ouverture à la culture générale et professionnelle,
- Envie de faire plaisir,
- Curiosité et sens créatif,
- Aptitude au leadership et sens de la communication,
- Bonne résistance physique
- Sens des responsabilités

Modalités de sélection

Tests : Test informatique sur les connaissances de base

Entretien individuel : En présentiel ou à distance

Délai d'accès à la formation

Délai moyen : 1 mois

Accessibilité

Selon le site et la formation envisagée : accessible aux personnes en situation de handicap

Durée, Dates et Lieu

Durée

Cycle de 2 ans : 665 heures par an de formation au centre (durée modifiable par convention avec l'entreprise) en alternance avec des périodes en entreprise.

Dates

Entrée possible tout au long de l'année si convention avec l'entreprise.

Lieu

[93] Avenue Jean Fourgeaud - 93420 Villepinte -

Tél : 01 49 63 42 42

[78] 7 place des Arcades - 78570 Chanteloup les vignes -

Tél : 01 39 27 62 46

[71] 13 rue des Halles - 71150 Chagny -

Tél : 03 85 91 27 32

[83] 142 avenue des Chênes Verts - 83700 Saint-Raphaël -

Tél : 04 94 83 84 85

Coût et financement

Autres publics

Formation gratuite et rémunérée dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'un contrat de professionnalisation (% du SMIC fixé en fonction de l'âge et de l'année de formation)

Programme

- Tronc commun aux trois options en 1ère année.
- Matières de la spécialité en 2ème année .Sciences et technologies culinaires Sciences et technologies des services en restauration Sciences et technologies de services en hébergement
- Ingénierie Sommellerie et techniques de bar Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière Conduite de projet entrepreneurial
- Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services Communication et expression française
- Anglais
- Espagnol

Nos missions

- Apprentissage
- Formation continue
- Formation sur mesure
- Audits & Conseil
- VAE

Nous trouver



Nous contacter

Info@ifitel.net
01 49 63 42 62

