

BTS MANAGEMENT EN HOTELLERIE RESTAURATION

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.

Codes ROME associés

G1402, G1601

COMPÉTENCES VISEES

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

Modalités d'évaluation :

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

Validation visée :

Brevet de technicien supérieur management en hôtellerie restauration.

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)

Prérequis

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

Test d'entrée et entretien individuel

DÉLAIS D'ACCÈS À LA FORMATION

Délai moyen : 1 mois.

DURÉE, DATES ET LIEU DE LA FORMATION

Durée

2 ans (durée modifiable en fonction des acquis)

Dates

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

Lieu

CEFAA, Avenue Jean Fourgeaud 93420 Villepinte – Tél : 01.49.63.42.42

CEFAA, 7 place des arcades 78570 Chanteloup les vignes – Tél. : 01.39.27.62.46

CEFAA, 142 Avenue des chênes verts 83700 saint Raphaël – Tél. : 04.94.83.84.85

CEFAA, 13 rue des halles 71150 Chagny – Tél. : 03.85.91.27.32

ACCESSIBILITÉ

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

COÛT ET FINANCEMENT

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)

RENSEIGNEMENTS

CEFAA / STELO FORMATION : 01.49.63.42.42

contact@cefaa.net - Inscriptions sur www.cefaa.net

PROGRAMME

Tronc commun aux trois options en 1^{ère} année. Matières de la spécialité en 2^{ème} 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

POURSUITE DE FORMATION

Licence professionnelle en hôtellerie restauration