

## **BTS - MANAGEMENT EN HOTELLERIE - RESTAURATION : OPTION A : MANAGEMENT D'UNITE DE RESTAURATION**

Taux de réussite : 61.00 %

### **PUBLIC VISÉ**

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

### **LE + DE LA FORMATION**

Aucun frais d'inscription ne sera  
demandé. Prise en charge à  
100%. Pour connaître tous les  
indicateurs du CFA académique,  
consultez le site InserJeunes.

### **DUREE**

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

### **DATES PREVISIONNELLES**

Du 04/09/2023 au 30/06/2025.

### **LIEUX DE FORMATION**

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

### **CONTACT**

CFA  
Nicole Eustache  
Tél : 01 57 02 67 74  
cfa-academique@ac-creteil.fr  
Réfèrent handicap :  
AGATHE BOUMENDIL

### **TARIFS**

Prix tarif public maximum :  
Forfait parcours mixte :  
24 650,00 €.  
Organisme non soumis à la TVA.  
Voir nos conditions générales de ventes

### **FINANCEMENTS**

Type de financement :  
Contrat d'apprentissage  
N° DOKELIO : SE\_872929

### **CODES**

NSF : 334  
RNCP : 35339  
CERTIFINFO : 100359

### **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, le passage par une année préalable de mise à niveau est obligatoire.

### **POSITIONNEMENT**

pédagogique

### **MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT**

L'admission en formation peut s'effectuer sur dossier, test et entretien.  
Inscriptions du 13/03/2023 au 04/09/2023 au Lycée Montaleau à Sucy-en-Brie.

### **MODALITES PEDAGOGIQUES**

Parcours en alternance.  
Accompagnement personnalisé.  
Organisé en alternance.

### **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

### **VALIDATION**

- ▶ Diplôme BTS - Management en hôtellerie - restauration : Option A : Management d'unité de restauration niveau : 5

### **SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES**

Le BTS est un diplôme conçu pour une insertion professionnelle. Cependant avec un bon dossier ou une mention à l'examen, il est possible de poursuivre en licence professionnelle ou en école spécialisée hôtellerie-restauration.



**RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

Formacode : 42766

Code Rome : G1401



**GIP FCIP**

ACADÉMIE DE CRÉTEIL