



BTS MHR

Le titulaire du BTS MHR (Management de l'Hôtellerie Restauration) est susceptible d'encadrer des équipes dans le domaine de la cuisine, du service et de l'hébergement. L'objectif est d'acquérir une polyvalence de compétences. Une partie importante est consacrée aux règles d'hygiène et de conservation des aliments, à la gestion des stocks, aux techniques culinaires fondamentales, à l'accueil et au service des clients.

FORMATION EN 2 ANS, SCOLAIRE OU ALTERNANCE

Recrutement

Bac technologique Sciences et technologies de la restauration (STHR).

Bac pro Commercialisation et services en restauration, cuisine.

Mise à Niveau.

Aptitudes requises

Etre aimable.

Etre disponible.

Etre réactif.

Aimer le travail en équipe.

Avoir le sens du contact et des responsabilités.

Débouchés

Ce BTS permet d'accéder rapidement à des postes à responsabilités dans une entreprise d'hôtellerie restauration.

Les métiers sont variés selon l'option choisie :

Option A Service : Chef de rang, serveur, manager

Option B Cuisine : Chef de partie, chef de cuisine

Option C Hébergement : Réceptionniste, gouvernante, directeur d'hôtel.

Le diplômé peut débiter comme maître d'hôtel, sommelier, chef barman, avant d'accéder à des postes d'encadrement ou de direction.

Formation

Domaine général :

- Communication et expression française
- Langue vivante 1 et 2 (Anglais, allemand, espagnol, italien)

Domaine professionnel :

- Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH)
- Conduite de projet entrepreneurial
- Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services (MEHMS)
- Sciences en hôtellerie restauration
- Ingénierie en hôtellerie restauration
- Sciences et technologies culinaires
- Sciences et technologies des services de restauration
- Sciences et technologie des services en hébergement

Poursuite d'études

Licence professionnelle Management des Unités de Restauration (MUR).

Mention complémentaire.

Bachelor.

Stage

En BTS 1 :

- Stage de découverte de 4 semaines.
- Stage en entreprise d'hôtellerie restauration de 12 semaines.

Inscription

Entretien de l'élève et de la famille, sur rendez-vous auprès du Chef d'établissement, ou auprès de la Directrice Déléguée aux Formations Professionnelles et Technologiques (DDFTP).

Plus d'informations au 03 22 95 59 58.