



# CENTRE DE FORMATION SAINT-MARTIN

## B T S Management Unité Restauration Options A B C

[www.francecompetences.fr](http://www.francecompetences.fr)

Code RNCP 35339

Depuis la rentrée 2019, le Centre de formation Saint Martin a enrichi ses formations en mettant en place le BTS MUR (Management Unité en Restauration) Option A/B/C

La durée de formation est de deux ans en alternance sous le rythme suivant : 1 Semaine en centre et 2 semaines en entreprise. Pas de formation pendant les vacances scolaires.

Formation en FOAD

### Public visé :

**Contrat d'apprentissage** : Toute personne âgée de 18 ans à 29 ans, voir conditions supplémentaires en fonction de la typologie du public. (Demandeur d'emploi pour création d'entreprise, personnes relevant de l'handicap)

**Contrat de Professionnalisation ou formation continue** : Toute personne âgée de 18 ans à 55 ans,

### Prérequis :

Etre titulaire d'un Bac Pro Hôtellerie Restauration, ou d'une mise à niveau (MAN HCR)

### Modalités d'accueil

Prendre RDV auprès de Monsieur Clairet Arnaud directeur délégué à la formation CFC - CFA par téléphone ou Mail : 03.22.95.59.58 ou 06.60.77.14.63

ou [centreformation@saint-martin.org](mailto:centreformation@saint-martin.org), pour un premier entretien en vue de la remise du dossier d'inscription. Signature du contrat d'apprentissage possible du mois de Juillet au mois de Septembre précédant le démarrage de la formation.

Accompagnement des candidats sans contrat d'apprentissage en attente de signature sur la durée des trois premiers mois.

Entrées et sorties permanentes

### Objectifs professionnels

Le 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 ou elle réalise des activités dans les domaines de la restauration, de la production culinaire ou de l'hébergement. Il ou elle a vocation à encadrer des équipes plus ou moins importantes selon le type d'entreprise. Après une ou plusieurs expériences professionnelles réussies, il ou elle doit être en mesure de créer ou reprendre une entreprise dans son domaine ou de prendre plus de responsabilités dans son organisation.

### Perspectives Post-formation

Licence / Licence Professionnelle Management des Organisations en Hôtellerie Restauration

D'être directement en emploi en tant que : Manager en restauration commerciale, Responsable de salle ou Second cuisine en restauration traditionnelle ou Gérant dans une société de Restauration ou créer son entreprise....

## Organisation de la formation

### Moyens et méthodes pédagogiques :

- Cours théorique en salle de formation
- Supports informatiques
- Cours pratique en cellule d'application : Cuisine, Restaurant et locaux d'hébergement pédagogique
- Création d'un projet pédagogique (Cocktail, soirée à thème, journée solidaire...)

### Modalités d'évaluation :

- Evaluation des objectifs de la formation durant toute l'année sous la forme de situation pédagogique et d'évaluation écrite et pratique.
- Mise en place d'un examen Blanc
- Relevé de note trimestriel
- Pas de possibilité de valider de blocs de compétences, d'équivalence ou de passerelle

### Validation :

Délivrance d'un diplôme de niveau 5 par le Ministère de l'Education Nationale.

**Nombre de participants :** 08 à 12 apprentis

**Durée de la formation :** Formation d'une durée 1050 h sur 2 ans (30 Semaines)

Début de la formation entre le 1<sup>er</sup> et 15 septembre avec une fin des cours en juin de l'année suivante.

### **Tarifs de la formation :**

Prix de vente : **12500€ pris en charge par l'OPCO pour le secteur privé.**

Selon le décret n° 2019-956 du 13 septembre 2019 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage » Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap).

Tarif de la formation = montant de la prise en charge OPCO Employeurs du secteur public, voir décret

**Article L6211-1 « la formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »**

Article L6227-6 « Les personnes morales mentionnées à l'article L. 6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent... »

### **Accessibilité handicap :**

Locaux accessibles aux personnes en situation de handicap (mobilité réduite). Les prestations sont adaptées en fonction des profils des candidats. Référente handicap du Lycée : Mme Collet Céline 03.22.95.59.58 ou [centreformation@saint-martin.org](mailto:centreformation@saint-martin.org)

### **COORDONNEES DU LIEU DE FORMATION :**

Centre de formation Saint Martin – Centre de formation Continue (CFC et Unité de Formation par Apprentissage (U.F.A.) 68 rue Delpech – 80 000 Amiens  
03 22 95 59 58, Mail : [centreformation@saint-martin.org](mailto:centreformation@saint-martin.org)

### **TAUX DE LA DERNIERE SESSION DE FORMATION :**

**100% de réussite aux examens 2021.**

### **Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels**

Une expérience sur l'alternance depuis 2004 avec un taux de réussite aux examens de + 95%.

**Taux de poursuite d'études : 10%**

**Taux d'interruption en cours de formation : 2%**

**Taux d'insertion professionnelle à 6 mois : 80%**

### **VALEUR AJOUTÉE :**

- *Accompagnements (point écoute),*
- *Suivi personnalisé et renforcé en entreprise*
- *Equipements professionnels adaptés à l'apprentissage*