

BTS MANAGEMENT en HOTELIERIE RESTAURATION



Objectif de la formation :

L'objectif est de former les étudiants à la gestion et aux techniques classiques et modernes de production de l'hôtellerie et de la restauration.

Le ou la 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 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.

Nature du diplôme :

Le Brevet de Technicien Supérieur Management en Hôtellerie-Restauration est un diplôme de niveau 5 normes européennes (anciennement niveau III) qui se prépare en deux ans en complément d'un diplôme de niveau 4 ou une année de mise à niveau.

Qualités requises :

La curiosité, l'ouverture d'esprit, l'empathie, la courtoisie, la maîtrise de soi, la force de conviction ou l'adaptabilité. Pour ces raisons, l'activité hôtelière repose non seulement sur des compétences techniques, mais aussi sur la qualité de la personnalité : contacts humains, motivations, capacités à s'intégrer au groupe et à l'animer.

Conditions d'accès :

Cette section est ouverte :

- Aux lauréats du baccalauréat Sciences et Technologies de l'Hôtellerie Restauration,
- Aux titulaires du baccalauréat général ou du baccalauréat technologique, après une année préparatoire (voir la fiche « mise à niveau »),
- Aux lauréats du baccalauréat professionnel Cuisine ou Commercialisation et services en restauration

Inscription :

L'inscription en Classe de BTS Management en Hôtellerie Restauration passe impérativement par la plateforme d'admission Parcoursup. L'admission est prononcée par le chef d'établissement sollicité, sur proposition d'une commission formée des professeurs enseignant dans la classe et ayant

étudié le dossier constitué par le candidat.

Dès votre admission, un dossier d'inscription vous sera adressé par le lycée Friant. Ce dossier est à retourner une fois rempli et validera votre inscription définitive.

Formation :

La 1^{ère} année de BTS Management Hôtellerie Restauration permettra à l'élève d'approfondir ses connaissances dans les 3 secteurs de l'hôtellerie restauration et en enseignement général dont une part importante d'économie et gestion hôtelière.

En deuxième année de formation l'élève choisira son option.

La 2^{ème} année de BTS Management Hôtellerie Restauration comporte 3 options :

Option A : Management d'Unité de Restauration

Option B : Management d'Unité de Production Culinaire

Option C : Management d'Unité d'Hébergement



Une période de stage de 16 semaines (découpée en 14 semaines + 2 semaines) consécutives en France ou à l'étranger en fin de première année est destiné à donner à l'étudiant une représentation concrète du milieu professionnel auquel il se destine, tout en lui permettant d'acquérir et d'atteindre les compétences professionnelles prévues par le référentiel.

Elle constitue un support privilégié pour :

- appréhender les caractéristiques économiques, juridiques, managériales et technologiques des situations rencontrées et en percevoir les enjeux ;
- se situer dans un environnement organisationnel et de gestion de l'information réel ;
- se construire une représentation du métier dans ses dimensions managériale, économique et culturelle ;
- acquérir et développer des attitudes et des comportements professionnels adaptés, en prenant en compte les contraintes s'exerçant dans chacune des activités réalisées.

HORAIRES DE FORMATION				
Disciplines	1^{ère} année :	2^{ème} année		
	Tronc commun	Option A MUR	Option B MUPC	Option C MUH
Communication et expression française	2	2	2	2
Langue vivante 1	2.5	2.5	2.5	2.5
Langue vivante 2	2.5	2.5	2.5	2.5
Anglais et hébergement				1
Chinois	2*	2*	2*	2*
Entrepreneuriat et pilotage entreprise hôtelière (EPEH)	7.5	6	6	6
Conduite de projet entrepreneurial		1	1	1
Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services (MEHMS)	5.5	4	4	4
Sciences en hôtellerie restauration (SHR)	2		2	
Ingénierie en hôtellerie restauration	1			
Sommellerie et techniques de bar		2		
Sciences et technologies culinaires (STC)	3		11	
Sciences et technologies des services en restauration (STSC)	3	11		
Sciences et technologies des services en hébergement (STSH)	3			11
TOTAL	32 h	31 h	31 h	30 h

Poursuite d'études :

Le titulaire du BTS pourra poursuivre ses études en Ecole Hôtelière, à l'université (Licence puis Master) ou dans des écoles privées.

Régime des études :

Les étudiants ne sont pas admis à l'internat. Régimes possibles : externe, demi-pensionnaire, interne-externé (3 repas par jour au lycée, logement dans une chambre en ville).

Il existe à Poligny, des possibilités de logement chez l'habitant ou dans un foyer logements réservé aux étudiants (s'adresser à la Mairie de Poligny : Tél. 03 84 73 71 71).

- Les étudiants de BTS sont soumis au règlement intérieur du lycée comme les autres élèves. La présence à tous les cours et séances de travaux pratiques est obligatoire.
- Les classes de Techniciens Supérieurs relèvent du régime général de la Sécurité Sociale.

Équipement :

Vous recevrez une liste de vêtements professionnels dont vous devrez être en possession le jour de la rentrée scolaire. Il est impératif de respecter les marques, références et fournisseur(s) agréé(s) spécifiés sur la liste.

La tenue de ville conforme au règlement intérieur du lycée Friant est obligatoire lors de la présence au lycée.

BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION Par apprentissage



Objectif de la formation

L'objectif est de former les étudiants à la gestion et aux techniques classiques et modernes de production de l'hôtellerie et de la restauration.

Le ou la titulaire d'un Brevet de Technicien Supérieur " Management en Hôtellerie 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 ou de la production culinaire. 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.

Nature du diplôme

Le Brevet de Technicien Supérieur Management en Hôtellerie-Restauration est un diplôme de niveau 5 normes européennes (anciennement III) qui se prépare en deux ans en complément d'un diplôme de niveau 4 ou une année de mise à niveau.

Qualités requises

La curiosité, l'ouverture d'esprit, l'empathie, la courtoisie, la maîtrise de soi, la force de conviction ou l'adaptabilité. Pour ces raisons, l'activité hôtelière repose non seulement sur des compétences techniques, mais aussi sur la qualité de la personnalité : contacts humains, motivations, capacités à s'intégrer au groupe et à l'animer.

Conditions d'accès

Cette section est ouverte aux titulaires du :

- baccalauréat Sciences et Technologies de l'Hôtellerie Restauration,
- baccalauréat général ou du baccalauréat technologique, après une année préparatoire (voir la fiche " [mise à niveau](#) "),
- baccalauréat professionnel Cuisine ou Commercialisation et services en restauration

Inscription

L'inscription en Classe de BTS Management Hôtellerie Restauration passe impérativement par la plateforme d'admission Parcoursup. Vous devez fournir une promesse de contrat par une entreprise. L'admission est prononcée par le chef d'établissement qui étudie le dossier et le valide sur Parcoursup.

Dès votre admission et validation sur Parcoursup, un dossier d'inscription vous sera adressé par le lycée Friant. Ce dossier est à retourner une fois rempli.

Dans le cadre de l'apprentissage, vous devrez rechercher une entreprise **ouverte toute l'année**. Le contrat d'apprentissage signé avec celle-ci validera votre inscription définitive. Vous percevrez un salaire (% du SMIC) en fonction de votre âge et de votre année de formation.

Formation

La 1^{ère} année de BTS Management Hôtellerie Restauration permettra à l'étudiant d'approfondir ses connaissances dans les 3 secteurs de l'hôtellerie restauration et en enseignement général dont une part importante d'économie et gestion hôtelière.

La 2^{ème} année de BTS Management Hôtellerie Restauration l'étudiant choisira entre 2 options :

Option A : Management d'Unité de Restauration

Option B : Management d'Unité de Production Culinaire



La formation en entreprise donne à l'étudiant une représentation concrète du milieu professionnel auquel il se destine, tout en lui permettant d'acquérir et d'atteindre les compétences professionnelles prévues par le référentiel. Elle constitue un support privilégié pour :

- appréhender les caractéristiques économiques, juridiques, managériales et technologiques des situations rencontrées et en percevoir les enjeux ;
- se situer dans un environnement organisationnel et de gestion de l'information réel ;
- se construire une représentation du métier dans ses dimensions managériale, économique et culturelle ;
- acquérir et développer des attitudes et des comportements professionnels adaptés, en prenant en compte les contraintes s'exerçant dans chacune des activités réalisées.

HORAIRES DE FORMATION			
Disciplines	1^{ère} année	2^{ème} année	
	Tronc commun	Option A MUR	Option B MUPC
Communication et expression française	2.5	2.5	2.5
Langue vivante 1	2.5	2.5	2.5
Langue vivante 2	2.5	2.5	2.5
Entrepreneuriat et pilotage entreprise hôtelière (EPEH)	8	7	7
Conduite de projet entrepreneurial		1.5	1.5
Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services (MEHMS)	6	4.5	4.5
Sciences en hôtellerie restauration (SHR)	2		2
Ingénierie en hôtellerie restauration	1		
Sommellerie et techniques de bar		2	
Sciences et technologies culinaires (STC)	3.5		12.5
Sciences et technologies des services en restauration (STSC)	3.5	12.5	
Sciences et technologies des services en hébergement (STSH)	3.5		
TOTAL	35 h	35 h	35 h

Organisation de l'alternance :

1^{ère} année : 20 semaines au lycée de 35 h et 32 semaines en entreprise (semaines de congés payés comprises).

2^{ème} année : 22 semaines au lycée de 35 h et 30 semaines en entreprise (semaines de congés payés comprises).

Poursuite d'études :

Le titulaire du BTS pourra poursuivre ses études en Ecole Hôtelière, à l'université (**Licence** puis **Master**) ou dans des écoles privées.

Régime des études :

Les étudiants ne sont pas admis à l'internat. Régimes possibles : externe, demi-pensionnaire, interne-externé (3 repas par jour au lycée, logement dans une chambre en ville). Il existe à Poligny, des possibilités de logement chez l'habitant ou dans un foyer logements réservé aux étudiants (s'adresser à la Mairie de Poligny : Tél. 03 84 73 71 71).

- Les étudiants de BTS sont soumis au règlement intérieur du lycée comme les autres élèves. La présence à tous les cours et séances de travaux pratiques est obligatoire.
- Les étudiants dont la situation de famille le justifierait, peuvent bénéficier d'une bourse du supérieur (CROUS). Les classes de Techniciens Supérieurs ouvrent droit à la Sécurité Sociale étudiante, la cotisation sera payable dès la rentrée.

Equipement :

Vous recevrez une liste de vêtements professionnels dont vous devrez être en possession le jour de la rentrée scolaire. Il est impératif de respecter les marques, références et fournisseur(s) agréé(s) spécifiés sur la liste.

La tenue de ville conforme au règlement intérieur du lycée Friant est obligatoire lors de la présence au lycée.