

BTS MHR- Management en hôtellerie-restauration

Présentation

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.

Les métiers du management en hôtellerie et en restauration nécessitent la connaissance de l'environnement économique, juridique et organisationnel spécifique aux entreprises du secteur. Il en est de même des compétences opérationnelles en management d'équipe ou d'unité dans un contexte de servuction.

S'appuyant sur sa maîtrise des techniques de son champ de compétences (techniques de restaurant et de service des boissons, techniques de production culinaires, techniques de l'hébergement), le titulaire d'un BTS Management en hôtellerie restauration est un spécialiste de la relation client dans un contexte de servuction. Il apporte aux clients expertise et conseil à tout moment de leur parcours dans son domaine de compétence ce qui nécessite une bonne maîtrise de la communication en français et en langues étrangères.

Au-delà de la maîtrise des techniques de management et des techniques de son champ de compétences, le technicien supérieur doit posséder une culture en hôtellerie et en restauration suffisamment large pour être en mesure de s'adapter aux spécificités de son entreprise. Selon la structure

dans laquelle il travaille, ses activités le conduisent à manager une équipe plus ou moins importante, en relation permanente avec des acteurs internes (hiérarchie ou responsable fonctionnel, autres équipes, autres services) ou externes (fournisseurs, clients, concurrence ...) à l'entreprise.

Options

La 1re année de ce BTS est commune à l'ensemble des élèves. Elle se concentre sur les fondamentaux en cuisine, en service et en hébergement. L'objectif est qu'ils acquièrent 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.

Option A - Management d'unité de restauration :

L'option Management d'unité de restauration met l'accent sur les techniques du service en restaurant : dresser une table, présenter un menu, valoriser des produits, gérer les stocks de boissons, ou encore encadrer une équipe.

L'apprentissage de la sommellerie et des techniques de bar est renforcé avec des cours sur la gestion d'une cave à vins et le service des alcools et cocktails.

Option B - Management d'unité de production culinaire :

L'option Management d'unité de production culinaire vise à maîtriser des techniques culinaires propres aux différents types de restauration (traditionnelle, gastronomique, collective) : optimiser les achats d'aliments en fonction de paramètres comme la météo.

Le management d'une brigade et la gestion d'entreprise occupent une place importante. Enfin, les notions de la MC cuisinier en desserts de restaurant ont été ajoutées au programme

Option C - Management d'unité d'hébergement :

Cette option aborde la création, la reprise ou la transmission d'entreprise. Les élèves apprennent à superviser une unité d'hébergement et son personnel, à répondre aux différentes attentes de la

clientèle et à la fidéliser en utilisant notamment les nouveaux outils de communication (réseaux sociaux, e-réputation).

Les langues étrangères sont très présentes dans cette option, dont la particularité est de proposer des cours en anglais.

- Gouvernant(e)
- Réceptionniste

Poursuite d'études

Pédagogie

C'est un diplôme de niveau bac +2, diplôme d'Etat de niveau 5 délivré par le ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche.

Il se prépare en alternance régie par un contrat de professionnalisation, d'apprentissage, une période de professionnalisation ou par convention de stage. Au travers d'une relation tripartite coordonnée (Entreprise, l'apprenant, Centre de Formation), la pédagogie de l'alternance permet d'acquérir, pas à pas, de façon individualisée les compétences et savoirs professionnels liés à l'exercice du métier. L'apprenant est salarié de l'entreprise avec un contrat de travail CDD ou CDI ou stagiaire par le biais d'un stage conventionné.

En initial, un stage de 16 semaines, dont 12 consécutives, est à effectuer dans l'année.

Métiers & Débouchés

Avant d'accéder à des postes d'encadrement ou de direction, le titulaire du BTS MHR peut débiter comme :

Option A - Management d'unité de restauration :

- Maître d'hôtel
- Sommelier
- Chef barman

Option B - Management d'unité de production culinaire

- Chef de partie
- Second de cuisine

Option C - Management d'unité d'hébergement :

- Licence professionnelle orientée :
 - Accueil et réception hôtelière,
 - Gestion hôtelière,
 - Management de l'hôtellerie ou de l'hébergement
 - Hôtellerie-restauration
- Management hôtelier

Cursus et conditions d'admission

Cursus sur 2 ans

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.**

Les évaluations se font sur dossier à remplir sur cette page de note site : www.estya.com/fr/admission répondez au questionnaire et déposez les documents demandés (CV, Lettre de Motivation, 2 derniers relevés de notes et dernier diplôme).

Programmes

BTS MHR- Management en hôtellerie-restauration
(120 crédits ECTS) - Diplôme d'Etat délivré par l'Education Nationale
Option A - Management d'unité de restauration

Modules de formation	Première année		Seconde Année	
	Crédits ECTS	Volume horaire	Crédits ECTS	Volume horaire
Enseignement général				
Communication et expression française	4	42	4	44
Langue vivante étrangère 1 : anglais	5	53	5	54
Langue vivante étrangère 2 (allemand, arabe, chinois, espagnol, italien, portugais)	5	53	5	54
Enseignements d'économie et gestion hôtelière				
Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH)	14	158	12	131
Conduite du projet entrepreneurial			2	22
Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services (MEHMS)	10	116	8	87
Enseignements d'hôtellerie restauration				
Sciences en hôtellerie restauration (SHR)	4	42		
Ingénierie en hôtellerie restauration (IHR)	2	21		
Sommellerie et techniques de bar (STB)			4	44
Sciences et technologies culinaires (STC)	6	63		
Sciences et technologies des services en restauration (STSR)	6	63	21	240
Sciences et technologies de services en hébergement (STSH)	6	63		
Anglais et hébergement				
Totaux	60	675	60	675
Stage	16 Semaines			

BTS MHR- Management en hôtellerie-restauration
(120 crédits ECTS) - Diplôme d'Etat délivré par l'Education Nationale
Option B - Management d'unité de production culinaire

Modules de formation	Première année		Seconde Année	
	Crédits ECTS	Volume horaire	Crédits ECTS	Volume horaire
Enseignement général				
Communication et expression française	4	42	4	44
Langue vivante étrangère 1 : anglais	5	53	5	54
Langue vivante étrangère 2 (allemand, arabe, chinois, espagnol, italien, portugais)	5	53	5	54
Enseignements d'économie et gestion hôtelière				
Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH)	14	158	12	131
Conduite du projet entrepreneurial			2	22
Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services (MEHMS)	10	116	8	87
Enseignements d'hôtellerie restauration				
Sciences en hôtellerie restauration (SHR)	4	42	4	44
Ingénierie en hôtellerie restauration (IHR)	2	21		-
Sciences et technologies culinaires (STC)	6	63	21	240
Sciences et technologies des services en restauration (STSR)	6	63		-
Sciences et technologies de services en hébergement (STSH)	6	63		-
Anglais et hébergement				
Totaux	60	675	60	675
Stage	16 Semaines			

BTS MHR- Management en hôtellerie-restauration
(120 crédits ECTS) - Diplôme d'Etat délivré par l'Education Nationale
Option C - Management d'unité d'hébergement

Modules de formation	Première année		Seconde Année	
	Crédits ECTS	Volume horaire	Crédits ECTS	Volume horaire
Enseignement général				
Communication et expression française	4	42	4	45
Langue vivante étrangère 1 : anglais	5	53	5	56
Langue vivante étrangère 2 (allemand, arabe, chinois, espagnol, italien, portugais)	5	53	5	56
Enseignements d'économie et gestion hôtelière				
Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH)	14	158	12	135
Conduite du projet entrepreneurial		-	2	23
Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services (MEHMS)	10	116	8	90
Enseignements d'hôtellerie restauration				
Sciences en hôtellerie restauration (SHR)	4	42	-	
Ingénierie en hôtellerie restauration (IHR)	2	21	-	
Sommellerie et techniques de bar (STB)	-	-	-	
Sciences et technologies culinaires (STC)	6	63	-	
Sciences et technologies des services en restauration (STSR)	6	63	-	
Sciences et technologies de services en hébergement (STSH)	6	63	22	248
Anglais et hébergement	-	-	2	23
Totaux	60	675	60	675
Stage	16 Semaines			

Conditions d'Examen

L'examen final se déroule selon les directives des ministères de l'Education national et de l'Enseignement supérieur et de la recherche. Les modalités sont décrites dans les référentiels et les circulaires communiquées chaque année. Les épreuves se déroulent par modules en examen oral ou écrit.