

BTS MHR en apprentissage

BTS Management en Hôtellerie Restauration

Option B : Management d'unité de production culinaire

Niveau 5 (anciennement niveau III)

OBJECTIF(S)

Au sein du Lycée Hôtelier François BISE, nous proposons le BTS Management en Hôtellerie Restauration en **alternance** en 2 ans. Cette formation est réalisée en groupe dédié et a pour objectifs :

- Former les étudiants à la gestion et aux techniques classiques et modernes de production de l'hôtellerie et de la restauration.
- Produire des services et encadrer des équipes.

CONTENUS

- Communication et expression française
- Langues vivantes étrangères : anglais, italien
- Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH)
- Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services (MEHMS)
- Conduite de projet entrepreneurial
- Sciences en hôtellerie restauration (SHR)
- Ingénierie en hôtellerie restauration (IHR)
- Sciences et technologies culinaires (STC)
- Sciences et technologies des services en restauration (STSR)
- Sciences et technologies des services en hébergement (STSH)
- Suivi de projet

MODALITES PEDAGOGIQUES

Dates prévisionnelles de formation en milieu scolaire : du 01/09/2023 au 30/06/2025.

Rythme hebdomadaire : 1 365 heures de formation sur les 2 années :

- 1ère année : 700 heures (20 semaines de 35 heures au Lycée François BISE et 32 semaines en entreprise dont 5 semaines de congés payés).
- 2ème année : 665 heures - **choix de l'OPTION B** (19 semaines de 35 heures au Lycée François BISE et 30 semaines en entreprise dont 5 semaines de congés payés).

MÉTHODES ET MOYENS

Cours magistral
Etude de cas
Simulation
Synthèse
Exercices – entraînements,
Projets
Modalités de déroulement en présentiel

Référent Handicap identifié pour adaptation des parcours aux personnes en situation de handicap : **Sylvie BULCOURT**
Référent mobilité européenne et internationale identifié : **Carole MONTESSUIT**

PUBLICS

Public âgé de 16 à moins de 29 ans révolus (30 ans moins un jour) – pas de limite d'âge pour les publics en situation de handicap

Étudiants titulaires d'un Baccalauréat Sciences et Technologie de l'Hôtellerie Restauration (STHR)
Baccalauréat général - Baccalauréat technologique après une année préparatoire de mise à niveau (MAN)
Baccalauréat professionnel Cuisine ou Commercialisation et services en restauration (CSR)

PRE REQUIS

Avoir validé son Baccalauréat.
Être autonome et motivé.

MODALITES D'ADMISSION

S'inscrire obligatoirement sur la plateforme d'admission Parcoursup avec promesse de contrat d'une entreprise
Avoir un lieu de formation en milieu professionnel couvrant les domaines d'exigence du diplôme et validé par l'équipe pédagogique.

Délai d'accès :

- 1 session par an en septembre et entretien avec le candidat pour s'assurer de la pertinence du projet d'alternance et validation des missions confiées à l'apprenti par les coordonnateurs du BTS MHR.

VALIDATION

BTS MHR
Session d'examen en Juin 2025

SERVICE(S) VALIDEUR(S)

L'Éducation Nationale certifiera l'obtention du BTS par la délivrance d'un Brevet de Technicien Supérieur.

MODALITES D'EVALUATION / VALIDATION

Livret d'apprentissage et entretiens de suivi
Visite en entreprise
Contrôle en Cours de Formation
Épreuves ponctuelles (orales et écrites)
Projets
Dossiers à constituer
Taux d'obtention de la certification juin 2023 : **75%** de réussite (6 apprentis sur 8 admis)

INTERVENANT(S)

Une équipe de formateurs qualifiés et expérimentés, issus de l'Éducation Nationale et du secteur professionnel.

TARIF

Organisme non assujéti à la T.V.A.
Coût contrat des OPCO : Opérateur de Compétences, variable en fonction des branches professionnelles. Pour l'année 2023-2024, le coût contrat moyen est de 12 470 € pour douze mois de contrat. Aucun reste à charge pour l'entreprise.

Aucun frais à la charge de l'apprenti

MODALITES DE FINANCEMENT

- Prise en charge dans le cadre du contrat d'apprentissage
- Possibilité d'aides aux apprentis : aide au permis de conduire, équipements professionnels individuels

Ces aides sont traitées pour chaque apprenti en fonction des conditions requises pour en bénéficier

Pour plus d'informations : <https://travail-emploi.gouv.fr/formation-professionnelle/formation-en-alternance-1075/apprentissage/contrat-apprentissage>

Les vêtements professionnels peuvent faire l'objet d'un remboursement sur factures par le Greta à hauteur de 500 € maximum.

DUREE INDICATIVE

Nombre d'heures en centre de formation de **1 365 heures sur 2 ans (700h + 665h).**

LIEU(X) DE FORMATION

Lycée Hôtelier François BISE
86, rue d'Asnières
74130 BONNEVILLE
Établissement habilité à recevoir des personnes en situation de Handicap

CONTACT(S)

Lycée Hôtelier François Bise
04 50 97 22 59
ce.0740014N@ac-grenoble.fr
Julien HAMAÏDE : Directeur Délégué aux Formations

METIERS / DEBOUCHES

Pour plus d'information sur les métiers et débouchés : <https://www.onisep.fr/>

LES + DE LA FORMATION

- Formation en apprentissage
- **49 %** sont en emploi au bout de 6 mois (quel que soit le type d'emploi et son secteur)
- **32 %** sont inscrits en formation (formation supérieure, redoublants, changement de filière)
- **19 %** sont dans d'autres cas (recherche d'emploi, service civique, à l'étranger, indépendant, etc.)

(Source ONISEP
Données issues du dispositif InserJeunes promotion 2021)

• Pour plus d'informations :
<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

LE GRETA ARVE FAUCIGNY C'EST :

- Un groupement de 17 établissements de la Vallée de l'Arve et du Giffre
- Une offre de proximité : Bonneville, Cluses, Sallanches, Passy et Chamonix
- 1114* stagiaires et apprentis par an
- Un taux de satisfaction global de 96%* et un taux de réussite aux examens de 94% *
- Des plateaux techniques et espaces multimédia
- Une équipe pédagogique qualifiée et expérimentée

DES ENGAGEMENTS QUALITE...

- Certifié QUALIOP1 au titre des actions de formation, des actions permettant de faire valider les acquis de l'expérience et des actions de formation par apprentissage.
- Référent Handicap identifié, démarche qualitative d'accueil en formation des personnes en situation de handicap.

...POUR UNE REPONSE SUR MESURE

- Adaptation aux besoins en compétences des entreprises
- Individualisation de parcours
- Conseil personnalisé sur les formations ou prestations et leurs financements
- Contractualisation et accompagnement tout au long du parcours
- Evaluation et reconnaissance des acquis
- Démarche d'amélioration continue des formations et des prestations

* Pour l'année 2022