

BTS MHR - Management en Hôtellerie Restauration

Option A - Management d'unité de restauration

En apprentissage – 1^{ère} et 2^{nde} année – BONNEVILLE – CHALLES-LES-EAUX – THONON-LES-BAINS



OBJECTIFS

Obtention du **BTS MHR option A**

- Prendre en charge la responsabilité d'une unité de restauration et participer à la politique de fixation des prix, au recrutement du personnel, à sa gestion, à la définition de l'offre commerciale, à la politique d'approvisionnement
- Être en charge de la communication et de l'animation des ventes, du respect des règles d'hygiène et de sécurité et du suivi de la gestion de l'unité
- Participer à la gestion d'une structure autonome d'hôtellerie restauration dans ses différentes dimensions (technique, humaine, commerciale...)
- Organiser l'activité dans un objectif de rentabilité économique ou selon les missions et objectifs fixés par la direction de l'organisation

CONTENUS

- **Pôle d'activités 1** : Production de services en hôtellerie restauration
Concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client en restauration, évaluer et analyser la production de services en restaurant, communiquer avec les autres services
 - **Pôle d'activités 2** : Animation de la politique commerciale et développement de la relation client
Participer à la définition de la politique commerciale, déployer la politique commerciale dans l'unité de restauration, développer la relation client
 - **Pôle d'activités 3** : Management opérationnel de la production de services en hôtellerie restauration
Manager tout ou partie du service en restauration, gérer et animer l'équipe de restaurant
 - **Pôle d'activités 4** : Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration
Mettre en œuvre la politique générale de l'entreprise dans l'unité
Mesurer la performance de l'unité et sa contribution à la performance de l'entreprise
 - **Pôle d'activités 5** : Entrepreneurat en hôtellerie restauration
Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie restauration, évaluer la faisabilité du projet entrepreneurial en hôtellerie restauration
- Culture Générale et expression
LV1, LV2, LV3 facultative

PRÉ-REQUIS

Répondre aux critères d'éligibilité au contrat d'apprentissage

La formation est accessible, sous réserve d'aptitude médicale, aux titulaires d'un BAC STHR, d'un BAC Professionnel Hôtellerie- Restauration ou après une classe de Mise à Niveau validée

Compétences langagières : expression écrite et orale en français et dans au moins deux langues vivantes étrangères.

Compétences comportementales : motivation, réactivité, loyauté, confidentialité

MODALITÉS D'ADMISSION

Inscription via PARCOURSUP
Admission sur dossier et entretien

PUBLIC

Jeunes sous statut scolaire ou apprenti en continuité de parcours
Accessible aux personnes en situation de handicap

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Rythme hebdomadaire : **35 h**
- Nombre de participants : **12 maximum**
- **Présentiel** en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques
- Formation individualisée accompagnée
- Formation pratique en atelier ou en situation de travail
- Groupe dédié

INTERVENANTS

Enseignants titulaires de l'Education Nationale

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Dossier Professionnel
- Épreuves pour chaque bloc de compétences
- La progression des acquis est évaluée régulièrement tout au long de la formation

VALIDATION

- Niveau 5 (BTS ou BUT)
- **RNCP : 37889**
- Ministère de l'Education Nationale, de la Jeunesse et des Sports
- Possibilité de valider un/ou des blocs de compétences selon le référentiel

TARIF

- Selon le niveau de prise en charge des contrats d'apprentissage [cf. référentiels dédiés]
- Aucun frais à la charge de l'apprenti
- Frais pédagogiques pris en charge par l'OPCO ou l'entreprise d'après les modalités des branches professionnelles
- Nous consulter pour un parcours personnalisé sur mesure

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage

DURÉE INDICATIVE

Durée totale maximale : **1607 h / an**

En centre : **675 h**

En entreprise : **932 h**

Cette durée est ajustable en fonction des dispenses d'examen

DÉLAI D'ACCES

1 session par an en septembre



DATES PRÉVISIONNELLES

Du **02/09/2024** au **30/06/2026**

CONTACTS COMMERCIAUX ET LIEUX

Lycée F. BISE - BONNEVILLE
Julien HAMAÏDE – DDFPT – **04 50 97 22 59**
ce.0740014N@ac-grenoble.fr

Lycée Challes-les-Eaux
Frédéric ZEIGER – DDFPT – **04 79 72 86 13**
frederic.zeiger@ac-grenoble.fr

Lycée Hôtelier Savoie Léman - THONON
Mikael QUEYTAN – DDFPT – **04 50 81 13 52**
directeur.formations@lhsl.fr



Les lycées sont accessibles aux personnes en situation de handicap

POURSUITE D'ÉTUDES

BP arts du service et commercialisation en restauration,
BP sommelier, Licence pro mention métiers des arts culinaires et des arts de la table...

MÉTIERS / DEBOUCHÉS

Chef de rang, Assistant Maître d'hôtel, Maître d'hôtel, Barman, Sommelier, Responsable de la restauration, Directeur adjoint, Directeur

→ Plus d'informations

[BTS management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration - Onisep](#)

LES + DE LA FORMATION

- Taux de réussite aux examens** =
Lycée F. Bise Bonneville : **75 %**
Lycée Challes les Eaux : **88 %**
Lycée Hôtelier Thonon : **50 %**

- Taux de satisfaction* = **85.1 %**
- Taux d'insertion professionnelle* = **56%**

Source 2023

*Taux calculés sur l'ensemble des formations en apprentissage du GSHS

**Taux calculé pour le diplôme