

# BTS MHR - Management en Hôtellerie Restauration

## Option C - Management d'unité d'hébergement

En apprentissage – 1<sup>ère</sup> et 2<sup>nde</sup> année – THONON-LES-BAINS



### OBJECTIFS

Obtention du **BTS MHR option C**

- Prendre en charge la responsabilité d'une unité d'hôtellerie, 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, de l'animation des ventes, du respect des règles d'hygiène et de sécurité et du suivi de la gestion de l'unité d'hébergement
- Organiser l'activité dans un objectif de rentabilité économique ou selon les missions et objectifs fixés par la direction de l'organisation
- Assurer une responsabilité de service vis-à-vis de la clientèle dans un hôtel ou une résidence hôtelière
- Exercer son sens commercial en élaborant des actions de fidélisation et de développement de la clientèle
- Organiser, contrôler et animer le travail d'une équipe

### CONTENUS

- Pôle d'activités 1 :** Production de services en hôtellerie restauration  
Concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client en hébergement  
Évaluer et analyser la production de services en hébergement  
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 d'hébergement  
Développer la relation client
- Pôle d'activités 3 :** Management opérationnel de la production de services en hôtellerie restauration  
Manager l'hébergement et gérer et animer l'équipe
- 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 d'hébergement  
Mesurer la performance de l'unité et sa contribution à la performance de l'entreprise
- Pôle d'activités 5 :** Entrepreneurial en hôtellerie Restauration  
Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie restauration et en évaluer la faisabilité
- 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, layout, 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

### DATE PRÉVISIONNELLE

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

### CONTACT COMMERCIAL ET LIEU

Lycée Hôtelier Savoie Léman - THONON  
**Mikael QUEYTAN** – DDFPT – **04 50 81 13 52**  
[directeur.formations@lhsl.fr](mailto:directeur.formations@lhsl.fr)



Le lycée est accessible aux personnes en situation de handicap

### POURSUITE D'ÉTUDES

Licence pro mention organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration

### MÉTIERS / DEBOUCHÉS

Réceptionniste, Gouvernant(e), Responsable financier (de l'établissement hôtelier), Responsable de communication (de l'établissement hôtelier), Directeur d'exploitation d'hôtels, Responsable hébergement

→ Plus d'informations

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

### LES + DE LA FORMATION

- Taux de réussite aux examens\*\* = **Pas d'antériorité sur cette formation**
- 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