

BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

OPTION B : MANAGEMENT D'UNITÉ DE PRODUCTION

FORMATION EN APPRENTISSAGE

Lycée Hôtelier François Bise

**86, rue d'Asnières – BP 152
74136 BONNEVILLE CEDEX**

 : 04 50 97 22 59 –  : 04 50 25 67 08

 : ce.0740014N@ac-grenoble.fr



■ OBJECTIF DE LA FORMATION

Cette formation en apprentissage, forme en 2 ans 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.

■ NATURE DIPLÔME

Le BTS MHR est un diplôme de niveau 5 normes européennes (anciennement III) qui se prépare en 2 ans en complément d'un diplôme de niveau 4 ou une année de mise à niveau.

■ QUALITÉS REQUISES

- Curiosité
- Ouverture d'esprit
- Empathie
- Pratique de plusieurs langues étrangères
- Maîtrise de soi
- Force de conviction
- 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

Le BTS MHR est destiné aux élèves titulaires d'un :

- Baccalauréat Sciences et Technologies de l'Hôtellerie Restauration (STHR),
- Baccalauréat général ou du Baccalauréat technologique, après une année préparatoire de mise à niveau,
- Baccalauréat professionnel Cuisine ou Commercialisation et services en restauration (CSR).

■ INSCRIPTION

Capacité d'accueil : 12 apprentis

L'inscription passe impérativement par la plateforme d'admission Parcoursup.

Les étudiants devront 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 l'admission et validation sur Parcoursup, un dossier d'inscription sera adressé par le Lycée Hôtelier François Bise. Ce dossier est à retourner une fois rempli.

Dans le cadre de l'apprentissage, les étudiants devront rechercher une entreprise **ouverte toute l'année**.

Le contrat d'apprentissage signé avec celle-ci validera l'inscription définitive. Les étudiants percevront un salaire (% du SMIC) en fonction de l'âge et de l'année de formation.

■ FORMATION

La **1^{ère} année de BTS MHR** permet aux étudiants d'approfondir ses connaissances dans les 3 secteurs de l'Hôtellerie et restauration et en enseignement général dont une part importante d'Économie et gestion hôtelière.

En **2^{ème} année de BTS MHR**, les étudiants devra choisir entre 3 options :

Option A : Management d'unité de Restauration

Option B : Management d'unité de Production Culinaire assurée au Lycée Hôtelier François Bise

Option C : Management d'unité d'Hébergement

La formation au Lycée Hôtelier François Bise :

HORAIRES DE FORMATION		
Enseignements	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année
	Tronc commun	Option B
Communication et expression française	3	3
Anglais	3,5	3,5
Italien	3,5	3,5
Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH)	7,5	8
Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services (MEHMS)	5,5	5
Conduite de projet entrepreneurial		2
Sciences en hôtellerie restauration (SHR)	3	3
Ingénierie en hôtellerie restauration (IHR)	1	
Sciences et technologies culinaires (STC)	2,5	7
Sciences et technologies des services en restauration (STSR)	2,5	
Sciences et technologies de services en hébergement (STSH)	2,5	
Vie de classe et suivi de projet	0,5	
Total	35	35

En complément, la formation en entreprise donne aux étudiants une représentation concrète du milieu professionnel auquel ils se destinent, tout en leur 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 réels,
- 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.

Organisation de l'alternance :

- **1^{ère} année** : 20 semaines de 35 heures au Lycée Hôtelier François Bise et 32 semaines en entreprise (semaines de congés payés comprises).
- **2^{ème} année** : 19 semaines de 35 heures au Lycée Hôtelier François Bise et 30 semaines en entreprise (semaines de congés payés comprises).

■ RÉGIME DES ÉTUDES

Les étudiants ne sont pas admis à l'internat. Régimes possibles : externe, demi-pensionnaire.

Ils sont soumis au règlement intérieur du lycée comme les autres élèves. La présence à tous les cours et séances de Travaux pratiques est obligatoire.

Pour ceux dont la situation de famille le justifierait, peuvent bénéficier d'une bourse du supérieur (CROUS). De plus, les classes de BTS ouvrent droit à la Sécurité Sociale étudiante, la cotisation sera payable dès la rentrée.

■ ÉQUIPEMENT

Les étudiants recevront une liste de vêtements professionnels dont ils devront 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 Hôtelier François Bise est obligatoire lors de la présence au lycée.

■ POURSUITES D'ÉTUDES

La finalité du BTS MHR est l'insertion professionnelle. Cependant avec un bon dossier ou une mention à l'examen, il est possible aux étudiants de poursuivre leurs études à l'Université en Licence professionnelle Accueil et réception hôtelière, Gestion hôtelière, Management de l'hôtellerie ou de l'hébergement, ou en École de Management hôtelier.