

**Adaptation des sujets de pratique à partir de la session 2022**  
**BTS MHR - Options A, B et C**

Après deux sessions d'examen du BTS MHR, il apparaît nécessaire de procéder à des ajustements concernant l'organisation de l'épreuve E5 – Partie pratique.

Le référentiel de certification indique que la circulaire nationale d'organisation précise les contours de l'épreuve E5 – Partie pratique.

A partir de la session 2022, les principaux aménagements de cette épreuve portent sur :

**Dans l'option A – Management d'unité de restauration**

- La partie pratique consiste, comme à la session 2021, à l'organisation et à la réalisation d'un SERVICE DU DEJEUNER mais cette fois pour 8 couverts.
- De fait, cette partie pratique a lieu AVANT la première partie orale qui prend appui sur le dossier de stage.
- Durant la phase 2 (voir sujet « maquette 2022 joint), le candidat doit réaliser 2 ateliers : l'un de formation et l'autre de management opérationnel.
- Durant la phase 4, le candidat assure le service complet d'un menu (entrée/plat/fromage ET dessert) et des boissons.

Se reporter au sujet donné en exemple : « MHR E5A pratique - Sujet 2022.pdf ».

**Dans l'option B – Management d'unité de production culinaire**

La durée de la phase 1 qui consiste en la préparation de la production culinaire et de desserts de restaurant passe d'une heure à UNE HEURE TRENTE afin de donner plus de temps aux candidats pour notamment faciliter le management des commis.

- La phase 2 passe de 4 h 30 à 3 h 45 avec un temps d'animation d'un briefing de 15 minutes.

Se reporter au sujet donné en exemple : « MHR E5B pratique – Sujet 2022.pdf ».

**Dans l'option C – Management d'unité d'hébergement**

Dans la phase 1 de production de services en hébergement, l'étape 2 de réalisation de la production de services, l'atelier 1 (45 minutes) a été modifié de la façon suivante :

- 15 minutes de PRISE DE POSTE + 5 minutes d'échange avec la commission d'évaluation
- 25 minutes de LANCEMENT DE JOURNEE.

Se reporter au sujet donné en exemple : « MHR E5C pratique – Sujet 2022.pdf ».

Ce document et les 3 fichiers donnés à titre d'exemple ont vocation à être diffusés à tous les établissements.

=====