

Projet de circulaire nationale d'organisation du
Brevet de Technicien Supérieur
"Management en Hôtellerie-Restauration (MHR)"
Session 2020

Liste des annexes à la circulaire nationale d'organisation du BTS MHR – Session 2020

Référence	Contenu	Page
Annexe I	Calendrier des épreuves	21
Annexe II	Regroupements inter-académiques	22
Annexe III.1	Modèle du livret scolaire (recto)	23
Annexe III.2	Modèle du livret scolaire (verso)	24
Épreuve E32 – Projet d'entrepreneuriat ou de développement de l'entreprise hôtelière		
Annexe IV.1	CCF – Situation d'évaluation : conduite du projet – Grille d'évaluation	25
Annexe IV.2	CCF – Situation d'évaluation : soutenance du projet – Grille d'évaluation	26
Annexe IV.3	Épreuve ponctuelle - Grille d'évaluation	27
Épreuve E33 – Management de la production de service en hôtellerie restauration		
Annexe V	Évaluation en cours de formation - Grille d'évaluation	28
Épreuve E4 – Management de la production de service en hôtellerie restauration		
Annexe VI.1	Évaluation ponctuelle – Grille d'évaluation	29
Annexe VI.2	Évaluation en cours de formation – Situation 1 – Grille d'évaluation	30
Annexe VI.3	Évaluation en cours de formation – Situation 2 – Grille d'évaluation	31
Stage en entreprise – Dossier pour l'épreuve E5 – Deuxième partie		
Annexe VII.1	Modèle d'attestation de stage	32
Annexe VII.2	Modèle de compte rendu des activités menées en stage	33
Annexe VII.3	Dossier de stage	34
Annexe VII.4	Modèle de grille d'évaluation de la période de professionnalisation	35
Épreuve E5 – Production de services dans l'option du BTS MHR choisie		
Annexe VIII.1	Modèle de document de notification de non-conformité du dossier	36
Annexe VIII.2	Grilles d'évaluation épreuve E5 – Partie pratique	37

Annexe I - Calendrier des épreuves du BTS MHR – Session 2020 – Toutes options

Epreuves du BTS Management en hôtellerie restauration (MHR)	Date	Horaires (heures locales)				
		Métropole	Guadeloupe Martinique	Réunion	Mayotte	Polynésie
E1 - Commiunication et expression française						
<i>Ecrit 4 heures (1), (2)</i>	mai-20	14:00 18:00	10:00 14:00	16:00 20:00	15:00 19:00	08:30 12:30
E2 - Langues vivantes étrangères						
E21 - Langue vivante étrangère A						
<i>Ecrit 2 heures</i>	00/05/2020	14:00 16:00	10:00 12:00	16:00 18:00	15:00 17:00	08:30 10:30
<i>Oral 15 min - Préparation 15 min</i>	®	Période conseillée : pendant les épreuves pratiques (3)				
E22 - Langue vivante étrangère B						
<i>Ecrit 2 heures</i>	00/05/2020	14:00 16:00	10:00 12:00	16:00 18:00	15:00 17:00	08:30 10:30
<i>Oral 15 min - Préparation 15 min</i>	®	Période conseillée : pendant les épreuves pratiques (3)				
E3 - Management, pilotage et entrepreneuriat en hôtellerie restauration						
E3.1 - Pilotage de la production de services en HR						
<i>Ecrit 3 heures</i>	00/05/2020	14:00 17:00	10:00 13:00	16:00 19:00	15:00 18:00	08:30 11:30
E3.2 - Projet d'entrepreneuriat en HR						
CCF en 2 situations	1ère situation à finaliser début avril - 2e situation fin avril ou début mai					
E3.3 - Management de la production de services en HR						
<i>Ecrit 2 heures</i>	00/05/2020	14:00 16:00	10:00 12:00	16:00 18:00	15:00 17:00	08:30 10:30
E4 - Mercatique des services en HR						
<i>Oral 30 min - Préparation 1 heure</i>	du 2020 au	Sujets nationaux datés				
E5- Conception et production de services en HR dans l'option choisie :						
E5A - Option A						
<i>Partie écrite 2 heures</i>	00/05/2020	14:00 16:00	10:00 12:00	16:00 18:00	15:00 17:00	08:30 10:30
<i>Partie pratique 6 heures</i>	du 2020 au	Sujets nationaux datés				
E5B - Option B						
<i>Ecrit 4 heures dont 2 h de SHR</i>	00/05/2020	14:00 18:00	10:00 14:00	16:00 20:00	15:00 19:00	08:30 12:30
<i>Partie pratique 6 heures</i>	du 2020 au	Sujets nationaux datés				
E5C - Option C						
<i>Ecrit 2 heures</i>	00/05/2020	14:00 16:00	10:00 12:00	16:00 18:00	15:00 17:00	08:30 10:30
<i>Partie pratique 6 heures</i>	du 2020 au	Sujets nationaux datés				
Epreuve facultative : EF - Langue vivante étrangère C						
<i>Oral 15 min - Préparation 15 min</i>	®	Période conseillée : pendant les épreuves pratiques (3)				
® Période à fixer par mesdames et messieurs les recteurs.						
(1) Les candidats ne devront pas sortir avant la fin de la 2e heure de composition.						
(2) Sujet spécifique						
(3) Pas d'épreuves les jours suivants :						

Session 2020	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant toutes options (A, B et C)				
	Projet de circulaire nationale d'organisation – Annexes				21

Annexe II – Regroupements inter académiques (Données 2019)

Académies pilotes	Académies rattachées	Candidats individuels
Aix-Marseille	Corse, La Réunion, Nice	
Clermont-Ferrand	Limoges, Orléans-Tours	
Grenoble	Lyon	
Lille	-	
Montpellier	-	
Nantes	Poitiers	
Rennes	Caen	
Rouen	Amiens	
SIEC	Polynésie française, Guadeloupe, Guyane	Martinique
Nancy-Metz	Besançon, Dijon, Reims, Strasbourg	
Bordeaux	Toulouse	

Annexe III.1

LIVRET SCOLAIRE – RECTO

BTS Management en hôtellerie restauration MHR	Année de l'examen 2020	Nom (lettres capitales) :		Établissement : (cachet)							
		Prénom :	Langue vivante étrangère A : Langue vivante étrangère B :								
		Date de naissance : 	N° I.N.S.E.E. : 								
Première année		Classe de 1^{ère} année (1)			Appréciations						
		1 ^{er} semestre	2 ^e semestre	Moyenne							
Communication et expression française											
Langue vivante étrangère A											
Langue vivante étrangère B											
Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH)											
Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services (MEHMS)											
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)											
Enseignement facultatif : LV3											
Option suivie : (A, B ou C)		Classe de 2^{ème} année (2)			Appréciations						
		1 ^{er} semestre	2 ^e semestre	Moyenne							
Communication et expression française											
Langue vivante étrangère A											
Langue vivante étrangère B											
Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH)											
Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services (MEHMS)											
Conduite du projet entrepreneurial		Appréciation uniquement →									
<u>Enseignements spécifiques à l'option :</u> Option A : Sommellerie et tech. de bar Option B : Sciences en HR Option C : Anglais et hébergement											
<u>Enseignement de spécialité pour l'option :</u> Option A : STS Restaurant Option B : STC Option C : STS Hébergement											
Enseignement facultatif : LV3											
AVIS DU CONSEIL DE CLASSE ET OBSERVATIONS ÉVENTUELLES	Cotation de la classe								Date, signature du candidat et remarques éventuelles		
	Répartition en %	Avis (3)			Effectifs de la section	Années	Résultats des 3 dernières années				
		TF	F	DFSP			Présentés	Reçus		%	

(1) Année antérieure à celle de l'examen

(2) Année de l'examen

(3) : Très favorable (TF) ou favorable (F) ou « doit faire ses preuves (DFSP) »

Session 2020	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restauration toutes options (A, B et C)
	Projet de circulaire nationale d'organisation – Annexes

► Profil de la classe en noir ► Profil du candidat en rouge

	Communication et expression française		Langue vivante étrangère A		Langue vivante étrangère B		Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH)		Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services (MEHMS)		Enseignements spécifiques à l'option : Option A : Sommellerie et techniques de bar Option B : Sciences en HR Option C : Anglais et hébergement		Enseignement de spécialité pour l'option : Option A : STS Restaurant Option B : STC Option C : STS Hébergement		EF - Langue vivante étrangère 3	
200																
19																
18																
17																
16																
15																
14																
13																
12																
11																
10																
09																
08																
07																
06																
05																
04																
03																
02																
01																
00																

Pour que le livret scolaire soit facile à interpréter, il est indispensable de veiller au respect des points suivants :

1 - À la fin de chaque année, chaque discipline figurant dans le livret partie recto fera l'objet d'une note par semestre et d'une appréciation.

2 - Toutes les rubriques doivent être remplies, y compris celles du bas de page (informations statistiques).

3 - Le graphique prendra en compte les résultats de deuxième année. Chaque moyenne semestrielle sera matérialisée sur le graphique à l'aide d'un **point**.
Veuillez à bien relier les points afin d'obtenir **un profil pour l'étudiant en rouge et un profil pour la classe en noir**. Le trait reliant les points ne doit pas être trop fin pour être visible.

Visa du président de jury

Annexe IV.1 – E32 - CCF – Situation d'évaluation : conduite du projet - Grille d'évaluation

[illegible]

Annexe IV.2 – E32 - CCF – Situation d'évaluation : soutenance du projet - Grille d'évaluation

BTS Management en hôtellerie restauration – Session 2020				
Épreuve E32 – Projet d'entrepreneuriat ou de développement de l'entreprise hôtelière				
Contrôle en cours de formation (CCF) – Situation d'évaluation : soutenance du projet				
Candidat	Nom et prénom :		Signature du candidat avant l'évaluation :	
	Matricule		Option choisie : ☐ A ☐ B ☐ C	
Évaluateurs	Nom, prénom et signature du professeur en charge du suivi de l'enseignement de conduite de projet :		Nom, prénom du professionnel :	
	Nom, prénom et signature du professeur d'hôtellerie restauration :			
Compétences évaluées : C5.1 - Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie restauration C5.2 - Évaluer la faisabilité du projet entrepreneurial en hôtellerie restauration				
Appréciations Apprécier, dans le contexte décrit et présenté par le (les) candidat(s), la précision et la rigueur dans l'utilisation des concepts et des savoirs, la pertinence dans leur mise en œuvre, la qualité de la soutenance et des explications sur la démarche et des réponses aux questions posées, à travers ses compétences à :			Non maîtrisée	Maîtrise partielle
Décrire oralement le contexte professionnel choisi comme cadre du projet.				
Démontrer oralement la problématique entrepreneuriale ou technique et à y apporter une solution concrète et réaliste.				
Formuler oralement des recommandations pertinentes de nature à éclairer une prise de décision.				
Proposition de note :			/08	
<u>Appréciation de la commission d'évaluation de la soutenance du projet entrepreneurial :</u> 				
<i>La proposition de note faisant l'objet d'une harmonisation ne doit pas être communiquée au candidat.</i>				

Annexe IV.3 – E32 - Épreuve ponctuelle - Grille d'évaluation

BTS Management en hôtellerie restauration – Session 2020					
Épreuve E32 – Projet d'entrepreneuriat ou de développement de l'entreprise hôtelière					
Épreuve ponctuelle – Grille d'évaluation					
Candidat	Nom et prénom :		Signature du candidat avant l'évaluation :		
	Matricule :		Option choisie : ☐ A ☐ B ☐ C		
Évaluateurs	- Nom, prénom et signature du professeur d'économie gestion en charge de l'enseignement de conduite de projet :				
	- Nom, prénom et signature du professeur d'hôtellerie restauration en fonction de l'option du candidat				
	- Professionnel :				
Compétences évaluées :					
C5.1 - Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie restauration					
C5.2 - Évaluer la faisabilité du projet entrepreneurial en hôtellerie restauration					
Première partie de l'évaluation : prise de connaissance du dossier					
Appréciations					
Apprécier, dans le contexte décrit par le candidat, la qualité et l'efficacité de la démarche mise en œuvre, la qualité et la pertinence du travail écrit réalisé, la qualité de l'adaptation à la spécificité de la situation décrite dans la conduite du projet à travers ses compétences à :		Non maîtrisée	Maîtrise partielle	Maîtrise satisfaisante	Bonne maîtrise
Synthétiser son analyse du contexte économique, commercial, financier et juridique du projet.					
Effectuer les traitements et les analyses pertinentes en matière de gestion (comptable, financière, mercatique) ou de management y compris des ressources humaines appliquée au projet.					
Dégager une problématique entrepreneuriale ou technique et à y apporter une solution concrète et réaliste.					
Deuxième partie de l'évaluation : soutenance du dossier					
20 minutes maximum d'exposé du candidat suivies de 40 minutes maximum d'échanges					
Appréciations					
Apprécier, dans le contexte décrit et présenté par le (les) candidat(s), la précision et la rigueur dans l'utilisation des concepts et des savoirs, la pertinence dans leur mise en œuvre, la qualité de la soutenance et des explications sur la démarche et les réponses aux questions posées, à travers ses compétences à :		Non maîtrisée	Maîtrise partielle	Maîtrise satisfaisante	Bonne maîtrise
Décrire oralement le contexte professionnel choisi comme cadre du projet.					
Démontrer oralement la problématique entrepreneuriale ou technique et à y apporter une solution concrète et réaliste.					
Formuler oralement des recommandations pertinentes de nature à éclairer une prise de décision.					
Proposition de note				/20	
Appréciation de la commission d'évaluation :					
La proposition de note faisant l'objet d'une harmonisation ne doit pas être communiquée au candidat.					

Annexe V – E33 - Évaluation en cours de formation – Grille d'évaluation

BTS Management en hôtellerie restauration – Session 2020					
Épreuve E33 – Management de la production de services en hôtellerie restauration					
Évaluation en cours de formation - Grille d'évaluation					
Candidat	Nom et prénom :		Signature du candidat avant l'évaluation :		
	Matricule :		Option choisie : ☐ A ☐ B ☐ C		
Situation d'évaluation n°1 – Management de tout ou partie du service (50 % de la note finale) Épreuve écrite d'une durée d'une heure					
Évaluateur	Nom du professeur en charge de l'enseignement de management de l'entreprise hôtelière et de mercatique des services (MEHMS) et signature :				
	Ne pas oublier de joindre à la présente annexe les deux situations écrites proposées.				
Appréciations Apprécier, dans les réponses du candidat à la problématique posée par l'enseignant, la qualité et l'efficacité de la démarche mise en œuvre, la qualité et la pertinence du travail écrit réalisé, la qualité de l'adaptation du candidat à la spécificité de la situation décrite, à travers ses compétences à		Non maîtrisée	Maîtrise partielle	Maîtrise satisfaisante	Bonne maîtrise
Comprendre techniquement le contexte professionnel proposé.					
Synthétiser son analyse du contexte managérial.					
Dégager une problématique managériale et y apporter une solution concrète et réaliste.					
Formuler et rédiger des recommandations pertinentes de nature à éclairer une prise de décision.					
Situation d'évaluation n°2 – Gérer et animer l'équipe (50 % de la note finale) Épreuve écrite d'une durée d'une heure					
Appréciations Apprécier, dans les réponses du candidat à la problématique posée par l'enseignant, la qualité et la pertinence du travail écrit réalisé, la précision et la rigueur dans l'utilisation des concepts et des savoirs ainsi que la pertinence dans leur mise en œuvre, la capacité à expliquer sa démarche et à répondre aux questions posées, à travers ses compétences à		Non maîtrisée	Maîtrise partielle	Maîtrise satisfaisante	Bonne maîtrise
Comprendre techniquement le contexte professionnel proposé.					
Synthétiser son analyse du contexte managérial.					
Précision et rigueur dans l'utilisation des concepts et des savoirs ainsi que pertinence dans leur mise en œuvre dans le contexte.					
Effectuer les traitements et les analyses pertinentes en matière de management opérationnel.					
Proposition de note				/20	
<u>Appréciation sur les prestations du candidat :</u> 					
<i>La proposition de note faisant l'objet d'une harmonisation ne doit pas être communiquée au candidat.</i>					

Annexe VI.1 – E4 - Épreuve ponctuelle - Grille d'évaluation

BTS Management en hôtellerie restauration – Session 2020					
Épreuve E4 – Mercatique des services en hôtellerie restauration					
Évaluation ponctuelle - Grille d'évaluation					
Candidat	Nom et prénom :		Signature du candidat avant l'évaluation :		
	Matricule :				
Rappel des conditions de déroulement : Le candidat dispose d'un sujet national daté et numéroté. Pendant une heure il prend connaissance du dossier et prépare le travail qui lui est demandé. Dans un second temps d'une durée de 30 minutes, le candidat dispose de 10 minutes maximum pour présenter ses réponses. La commission d'évaluation conduit ensuite un entretien de 20 minutes maximum en lien avec le sujet traité.					
Évaluateurs	- Nom du professeur en charge de l'enseignement de management de l'entreprise hôtelière et de mercatique des services (MEHMS) et signature :				
	- Nom du deuxième professeur d'économie et gestion et signature :				
Préciser le jour d'interrogation :			Numéro de sujet :		
		Appréciations			
		Apprécier, dans les réponses du candidat à la problématique posée par le sujet*, la précision et la rigueur dans l'utilisation des concepts et des savoirs ainsi que la pertinence de leur mise en œuvre dans le contexte proposé, la capacité à communiquer oralement, à travers ses compétences à	Non maîtrisée	Maîtrise partielle	Bonne maîtrise
		S'approprier un contexte professionnel.			
		Analyser une situation mercatique en hôtellerie restauration.			
		Apporter une solution réaliste et concrète à cette problématique*			
		Communiquer oralement dans un contexte professionnel			
* Selon les sujets, il s'agira d'apprécier les propositions d'adaptation de la politique commerciale dans une unité de production de services, d'évaluer les résultats commerciaux d'une unité de production de services, de proposer une politique tarifaire adaptée au contexte de l'unité de production de services, de maîtriser la relation commerciale, d'utiliser les techniques et outils de vente adaptés au contexte, de mettre en œuvre une démarche de fidélisation clientèle...					
Proposition de note					/20
Appréciation sur la prestation du candidat :					
La proposition de note faisant l'objet d'une harmonisation ne doit pas être communiquée au candidat.					

Annexe VI.2 – E4 - Évaluation en cours de formation – Situation1 – Grille d'évaluation

BTS Management en hôtellerie restauration – Session 2020					
Épreuve E4 – Mercatique des services en hôtellerie restauration					
Évaluation en cours de formation - Grille d'évaluation – Situation 1					
Candidat	Nom et prénom :		Signature du candidat avant l'évaluation :		
	Matricule				
Situation d'évaluation n°1 – Politique commerciale de l'entreprise et son déploiement dans l'unité de production de services (50 % de la note finale)					
Épreuve orale de 25 minutes (10 minutes d'exposé du candidat et 15 minutes de questions) après un temps de préparation d'une demi-heure à partir d'un dossier constitué par le candidat.					
Évaluateurs	Nom du professeur en charge de l'enseignement de management de l'entreprise hôtelière et de mercatique des services (MEHMS) et signature :				
	Nom du deuxième professeur d'économie et gestion et signature :				
Ne pas oublier de joindre à la présente annexe les questions posées au candidat pour les deux situations.					
Appréciations		Non maîtrisée	Maîtrise partielle	Maîtrise satisfaisante	Bonne maîtrise
Apprécier, dans les réponses du candidat à la problématique posée par le sujet, la précision et la rigueur dans l'utilisation des concepts et des savoirs ainsi que la pertinence de leur mise en œuvre, la capacité à répondre à une problématique de déploiement de la politique commerciale de l'entreprise dans l'unité*, la capacité à communiquer oralement à travers ses compétences à :					
S'approprier un contexte professionnel.					
Analyser la politique commerciale de l'entreprise et son déploiement dans l'unité de production de services.					
Apporter une solution réaliste et concrète à cette problématique*					
Communiquer oralement dans un contexte professionnel					
* Selon le dossier présenté, il s'agira d'apprécier les propositions d'adaptation de la politique commerciale dans une unité de production de services, d'évaluer les résultats commerciaux d'une unité de production de services, de mettre en œuvre une démarche de fidélisation clientèle...					
Proposition de note				/20	
Appréciation sur la prestation du candidat :					
La proposition de note faisant l'objet d'une harmonisation ne doit pas être communiquée au candidat.					

Annexe VI.3 – E4 - Évaluation en cours de formation – Situation 2 – Grille d'évaluation

BTS Management en hôtellerie restauration – Session 2020					
Épreuve E4 – Mercatique des services en hôtellerie restauration					
Évaluation en cours de formation - Grille d'évaluation – Situation 2					
Candidat	Nom et prénom :		Signature du candidat avant l'évaluation :		
	Matricule		Option choisie : ☐ A ☐ B ☐ C		
Situation d'évaluation n°2 – Problématique de développement de la relation client (50 % de la note finale)					
Épreuve orale de 25 minutes (10 minutes d'exposé du candidat et 15 minutes de questions) après un temps de préparation d'une demi-heure à partir d'un dossier constitué par le candidat					
Évaluateurs	Nom du professeur en charge de l'enseignement de management de l'entreprise hôtelière et de mercatique des services (MEHMS) et signature :				
	Nom du deuxième professeur d'économie et gestion et signature				
Ne pas oublier de joindre à la présente annexe les questions posées au candidat pour les deux situations.					
Appréciations		Non maîtrisée	Maîtrise partielle	Maîtrise satisfaisante	Bonne maîtrise
Apprécier, dans les réponses du candidat à la problématique posée par le sujet, la précision et la rigueur dans l'utilisation des concepts et des savoirs ainsi que la pertinence de leur mise en œuvre, la capacité à répondre à une problématique de développement de la relation client*, la capacité à communiquer oralement à travers ses compétences à :					
S'approprier un contexte professionnel.					
Analyser la politique commerciale de l'entreprise et son déploiement dans l'unité de production de services.					
Apporter une solution réaliste et concrète à cette problématique*					
Communiquer oralement dans un contexte professionnel					
* Selon le dossier présenté et le sujet proposé, il s'agira d'apprécier les propositions d'évaluer les résultats commerciaux d'une unité de production de services, de proposer une politique tarifaire adaptée au contexte de l'unité de production de services, de maîtriser la relation commerciale, d'utiliser les techniques et outils de vente adaptés au contexte, de mettre en œuvre une démarche de fidélisation clientèle...					
Proposition de note					/10
Appréciation sur la prestation du candidat :					
La proposition de note faisant l'objet d'une harmonisation ne doit pas être communiquée au candidat.					

Annexe VII.1 – Modèle d’attestation de stage

Logo de l'organisme d'accueil	ATTESTATION DE STAGE BTS Management en hôtellerie restauration À remettre au stagiaire à l'issue de la période de stage
-------------------------------	--

Entreprise d'accueil : **Nom ou dénomination sociale :**

Activité principale :



Certifie que

Le stagiaire : Nom : Prénom : Né(e) le

Adresse :

 mél :

ÉTUDIANT EN BTS MHR au sein de l'établissement d'enseignement supérieur ou de l'organisme de formation :

A effectué un stage prévu dans le cadre de ses études

DURÉE DU STAGE

Dates de début et de fin de stage : Du _____ au _____

Représentant une **durée totale** denombre de semaines.

MISSIONS PRINCIPALES CONFIEES AU STAGIAIRE (mention obligatoire) :

La durée totale du stage est appréciée en tenant compte de la présence effective du stagiaire dans l'organisme, sous réserve des droits et congés et autorisations d'absence prévus à l'article L.124-13 du code de l'éducation (art. L. 124-18 du code de l'éducation). Chaque période au moins égale à 7 heures de présence consécutives ou non est considérée comme équivalente à un jour de stage et chaque période au moins égale à 22 jours de présence consécutifs ou non est considérée comme équivalente à un mois.

MONTANT DE LA GRATIFICATION VERSEE AU STAGIAIRE

Le stagiaire a perçu une gratification de stage pour un **montant total** de _____ €

L'attestation de stage est indispensable pour pouvoir, sous réserve du versement d'une cotisation, faire prendre en compte le stage dans les droits à la retraite. La législation sur les retraites (loi n°2014-40 du 20 janvier 2014) ouvre aux étudiants **dont le stage a été gratifié** la possibilité de faire valider celui-ci dans la **limite de deux trimestres**, sous réserve du **versement d'une cotisation**. La demande est à faire par l'étudiant dans **les deux années** suivant la fin du stage et sur **présentation obligatoire de l'attestation de stage** mentionnant la durée totale du stage et le montant total de la gratification perçue. Les informations précises sur la cotisation à verser et sur la procédure à suivre sont à demander auprès de la Sécurité sociale (code de la Sécurité sociale art. L351-17 / code de l'éducation art. D. 124-9).

Nom, fonction et signature du représentant de l'organisme d'accueil

Annexe VII.2 – Modèle de compte rendu des activités menées en stage (à reproduire)

BTS Management en hôtellerie restauration		Nom prénom :		Option choisie : ☐ A ☐ B ☐ C	
Compte rendu synoptique des activités menées en stage en entreprise					Page /
ENTREPRISE N°		Raison sociale :			
Service :			Description du poste de travail occupé :		
Missions réalisées			Activités réalisées : décrire les missions réalisées dans le poste de travail et/ou le service en montrant la prise de responsabilité et l'autonomie. (Changer de page à chaque nouveau poste de travail occupé ou à chaque changement de service).		
Description		Durée			

Annexe VII.3 – Le dossier de stage

Conseils pour compléter le compte rendu des activités menées en stage

Le modèle présenté en annexe VII.2 est à reproduire autant de fois que nécessaire.

Par exemple ; dans le cas d'un stage de 16 semaines consécutives, les données concernant l'entreprise, sa raison sociale ne sont pas à reproduire sur toutes les pages.

De même, sauf changement de service ou de poste de travail, la ligne correspondant n'est pas à reproduire systématiquement sur toutes les pages.

Par contre, chaque fois qu'il y a changement de service et de poste de travail, il faut faire apparaître la ligne du tableau correspondante. Dans une entreprise, le stagiaire est affecté dans un service (Accueil à l'hébergement, cuisine, pâtisserie, restaurant ou bar ...). Si durant son stage, il a effectué plusieurs services, il faut que cela figure dans le dossier en reprenant une nouvelle page à chaque fois.

Pour tenir un poste de travail, le stagiaire effectue des missions pour lesquelles ils réalisent des activités. L'objectif de ce compte rendu est de déterminer la prise de responsabilité et/ ou les approfondissements du stagiaire durant son stage. Dans cette optique, il n'est pas nécessaire de dresser une liste exhaustive de toutes les activités menées.

Contenu du dossier de stage

Le stage d'une durée de 16 semaines dont au moins 12 semaines doivent être consécutives constitue une expérience professionnelle durant laquelle l'entreprise sous la responsabilité du tuteur a confié des activités à réaliser au stagiaire. En fin de stage, le stagiaire complète conjointement avec son tuteur une grille d'évaluation sur le modèle de l'annexe VIII.3.

Le dossier de stage doit comporter dans cet ordre :

- Une page de garde, cartonnée ou non, laissée à l'initiative du candidat mais qui doit indiquer son nom, prénom, numéro matricule pour l'examen, son entreprise (ou ses entreprises) d'accueil.	Maximum 20 pages
- Une à deux pages également laissées à l'initiative du candidat pour présenter de façon synthétique l'entreprise d'accueil (ou les entreprises d'accueil) ;	
- Sur le modèle de l'annexe VIII.2 à reproduire autant de fois que nécessaire, la synthèse des activités réalisées en entreprise.	
- Le dossier de stage (rédigé en police Times New Roman ou Arial de taille 11) y compris les pages de présentation de ou des entreprises d'accueil ne doit en aucun cas dépasser 20 pages.	
- La ou les grilles d'évaluation remplies conjointement par le tuteur en entreprise et le stagiaire sur le modèle de l'annexe VII.4.	
- L'attestation (ou les attestations) de stage sur le modèle de l'annexe VII.1	

Attention : Les certificats de stage ou de travail et la ou les grilles d'évaluation n'entrent pas dans le décompte des 20 pages du dossier.

Session 2020	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restauration toutes options (A, B et C)	
	Projet de circulaire nationale d'organisation – Annexes	34

Annexe VII.4 – Modèle de grille d'évaluation de la période de professionnalisation

BTS Management en hôtellerie restauration – Session 2020					
Grille d'évaluation de la période de professionnalisation					
Conformément à l'annexe III B – Stage et activités professionnelles encadrées du référentiel du BTS MHR, en fin de stage, le tuteur et le stagiaire remplissent conjointement la présente grille qui sera remise par le responsable de l'organisme d'accueil avec l'attestation figurant en annexe VIII.1 de la présente circulaire nationale. Le tuteur prendra soin d'évaluer les compétences réellement mises en œuvre durant le stage.					
Stagiaire	Nom et prénom du stagiaire :		Signature du stagiaire après l'évaluation :		
Tuteur	Nom et prénom, fonction dans l'entreprise du tuteur de stage		Signature du tuteur après l'évaluation :		
Compétences	Appréciations	Non maîtrisée	Maîtrise partielle	Maîtrise satisfaisante	Bonne maîtrise
1.1 - Concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client					
1.1.1 Préparer des prestations de service					
1.1.2 Organiser, réaliser et contrôler le service					
1.1.3. Élaborer des fiches techniques et/ou des procédures					
1.1.4. Rechercher et innover dans la production de services (créativité et innovation)					
1.2 – Évaluer et analyser la production de service					
1.2.1 Contrôler la conformité aux standards souhaités					
1.2.2. Mesurer la qualité de production de services par rapport aux attentes du client					
1.3 – Communiquer avec les autres services					
1.3.1 Créer, utiliser et adapter le processus et les supports de communication entre les services					
1.3.2 Gérer l'information et sa diffusion					
Comportement et professionnalisme					
Compétences comportementales (Tenue, ponctualité, respect des consignes et curiosité professionnelle)					
Intégration à l'équipe avec prise de responsabilité					
A su prendre en compte les remarques et les conseils prodigués					
BILAN GLOBAL DE LA PÉRIODE DE PROFESSIONNALISATION (barrer les mentions inutiles)	Beaucoup de difficultés	Des difficultés mais s'investit	Période satisfaisante	Période de formation réussie	
<u>Appréciation littéraire sur le stagiaire :</u>					

Annexe VIII.1 – Modèle de document de notification de non-conformité du dossier

BTS Management en hôtellerie restauration - Session 2020

E5 – Conception et production de services en hôtellerie restauration

Notification de non-conformité du dossier support à l'interrogation

Nom : _____ Prénom : _____

N° de candidat : _____

En application de l'arrêté du 22 juillet 2008, et après vérification de votre dossier par la commission de contrôle, celui-ci est déclaré non-conforme pour un ou plusieurs des motifs ci-dessous :

- ☐ CAS 1 - Absence de dépôt de dossier
- ☐ CAS 2 - Dépôt du dossier au-delà de la date fixée par la circulaire d'organisation de l'examen
- ☐ CAS 3 – Non-respect de la durée de stage (16 semaines dont 12 consécutives) requise par la réglementation de l'examen
- ☐ CAS 4 – Absence de l'évaluation conjointe stagiaire et tuteur selon le modèle de l'annexe VIII.3 de la circulaire nationale d'organisation du BTS MHR
- ☐ CAS 5 – Absence des documents constituant le dossier :
 - ☐ Candidat scolaire ou apprenti :
 - ☐ Attestations de stage
 - ☐ Contrat d'apprentissage et certificat de travail
 - ☐ Candidat salarié ou assimilé :
 - ☐ Certificats de travail

Avertissement : la constatation par ce document de la non-conformité de votre dossier entraîne l'attribution de la mention « non valide » (NV) à l'épreuve E5 du BTS MHR (sauf si vous vous présentez avec les documents manquants dans les cas 4 et 5). Dans tous les autres cas, même présent à la date de l'épreuve, vous ne pourrez subir l'épreuve et le diplôme ne pourra vous être délivré pour la présente session

Date du contrôle :

Visa :

Session 2020	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restauration toutes options (A, B et C)	
	Projet de circulaire nationale d'organisation – Annexes	36

Annexe VIII.2 – Modèle de grille d'évaluation de l'épreuve E5 Partie pratique de « Production de services dans l'option du BTS MHR choisie)

BTS Management en hôtellerie restauration – Session 2020					
Épreuve E5 – Production de services dans l’option du BTS MHR choisie					
Évaluation ponctuelle pour tous les candidats - Grille d'évaluation					
Candidat	Nom et prénom :		Signature du candidat avant l'évaluation :		
	Matricule :		Option choisie : ☐ A ☐ B ☐ C		
Évaluateurs	Noms et signatures des membres de la commission d'évaluation :				
	-				
	-				
	- Professionnel :				
Premier temps d'évaluation : Compte rendu de stage – 0 h 30 minutes					
Rappel des consignes : le dossier du candidat a été lu. Il dispose de 10 minutes maximum pour présenter son entreprise et son stage ainsi que les activités réalisées. La commission dispose ensuite de 20 minutes maximum pour valider les critères de la grille par un jeu de questions-réponses.					
Appréciations		Non maîtrisée	Maîtrise partielle	Maîtrise satisfaisante	Bonne maîtrise
Apprécier, à la lecture du dossier, lors de la prestation orale du candidat y compris à partir de ses réponses aux questions posées, la nature des travaux réalisés et la part du management d'équipe dans les activités menées ; la présence d'approfondissements dans certains domaines ; la capacité à réaliser et à évaluer une production de services ; la capacité à en vérifier la conformité par rapport aux standards ; la capacité à proposer des actions correctrices adaptées, à travers ses compétences à :					
S'approprier le contexte dans lequel se réalise la production de services.					
Réaliser des prestations de services dans le contexte.					
Concevoir et réaliser une production de services.					
S'adapter à un contexte professionnel lors du stage.					
Deuxième temps d'évaluation : Production de service – 5 h 30 minutes					
Rappel des consignes : Le candidat dispose d'un sujet national daté et numéroté. Selon l'option se reporter à la circulaire nationale d'organisation sur les attendus de l'épreuve et sur son organisation.					
Appréciations		Non maîtrisée	Maîtrise partielle	Maîtrise satisfaisante	Bonne maîtrise
Apprécier, lors de la réalisation du sujet, la capacité à concevoir et réaliser des prestations de services ; à communiquer avec les autres services ; à organiser tout ou partie du service ; à mobiliser l'équipe de production de services ; à évaluer la production de services ; à proposer des actions correctrices adaptées ; à s'intégrer à une équipe de production de services à travers ses compétences à :					
S'approprier le contexte dans lequel se réalise la production de services.					
Réaliser des prestations de services dans l'unité décrite par le sujet					
Analyser la situation et les contraintes économiques, techniques, humaines et de gestion.					
Concevoir et réaliser une production de services au regard de critères professionnels.					
Gérer et animer une équipe de production de service					
Analyser la production de services au regard de critères professionnels.					
S'adapter à un contexte professionnel proposé par le sujet.					
Note sur 20					
Appréciation sur la prestation du candidat en termes de compétences :					