BTS Management en Hôtellerie-Restauration

Mis à jour le 22 octobre 2026

Conditions d'entrée et prérequis

Avoir entre 15 et 29 ans révolus (possibilité de dérogations)
Avoir fait une seconde Métiers de la Relation Client
Sans condition d'âge pour les personnes : reconnues travailleur handicapé, ayant un projet de création ou reprise d'entreprise nécessitant le diplôme, sur la liste des sportifs de haut niveau
Être titulaire d'un diplôme de niveau 4

Public visé

Public éligible à la signature d'un contrat d'apprentissage

Rythme

Alternance

Durée en centre

1350 heures

Validation

BTS Management en hôtellerie-restauration niveau 5
Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences : non

Modalités d'évaluation

Epreuves écrites ponctuelles
Epreuves en CCF (contrôle en cours de formation)

Entrée-sortie permanente

Non

RNCP 37889

Objectifs professionnels

Le.la titulaire d'un Brevet de Technicien Supérieur «Management en hôtellerie et restauration (MHR)», intervient dans le secteur de la restauration et des activités de loisirs pour produire des services et encadrer les équipes. Après une ou plusieurs expériences professionnelles réussies, il. elle doit être en mesure de créer ou reprendre une entreprise dans son domaine ou de prendre plus de responsabilités dans son organisation.
Option A : Management d'unité de restauration : techniques du service en restaurant (dresser une table, présenter un menu, valoriser des produits, gérer les stocks de boissons, encadrer une équipe…). Sommellerie et techniques de bar.
Option B : Management d'unité de production culinaire : techniques culinaires propres aux différents types de restauration (traditionnelle, gastronomique, collective). Optimisation des achats d'aliments en fonction de paramètres comme la météo. Place importante du management et gestion d'entreprise.

Contenu

Bloc de compétences 01 – Conception et production de services en hôtellerie-restauration
Bloc de compétences 02 – Mercatique des services en hôtellerie-restauration
Bloc de compétences 03 – Management de la production de services en hôtellerie-restauration
Bloc de compétences 04 – Pilotage de la production de services en hôtellerie-restauration
Bloc de compétences 05 – Entrepreneuriat en hôtellerie-restauration

Modalités pédagogiques

Formation basée sur la pédagogie de l'alternance entre le lycée (1 mois) et l'entreprise (1mois) pour environ 38 semaines sur deux ans en centre. Au lycée, sont organisés les enseignements de communication et expression française, de LV, de gestion, d'entreprenariat, d'ingénierie culinaire, de cuisine, de commercialisation.
Les enseignements sont dispensés sous forme de cours, travaux dirigés, travaux pratiques.
Un suivi individualisé est assuré par l'équipe pédagogique.

Profil des intervenants

Equipe pluridisciplinaire expérimentée, personnel de l'éducation nationale connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé.
Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise

Les plus

Taux de satisfaction

BTS Management en Hôtellerie-Restauration

64 % taux de satisfaction globale des apprentis

Réussite aux examens
Option A : 60 %
Option B : 67 %

Insertion professionnelle
60 % taux d'insertion national

Durée

Durée du contrat : 24 mois

Délais et modalités d'accès

Entrée en formation en septembre, les entrées hors période sont possibles et étudiées au cas par cas afin de pouvoir respecter les conditions réglementaires et celles du référentiel de l'examen.
L'inscription définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise dont le secteur d'activité correspond au métier visé.
Possibilité d'hébergement et de restauration (se renseigner auprès de l'établissement)

Financements possibles

Prise en charge par l'OPCO

Poursuite de parcours

Débouchés en termes d'emploi :
Option A : Maître d'hôtel, Premier maître d'hôtel, Sommelier-ère, Chef(fe) barman …
Option B : Demi-chef(fe) et chef-e de partie, second de cuisine …
Poursuites d'études :
Option A et B : Bachelor arts culinaires et entreprenariat, Licence professionnelle
en hôtellerie restauration

Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Ouest
- 77 Boulevard Raymond Poincaré
  55000 BAR-LE-DUC
- greta-lorraine-ouest@ ac-nancy-metz.fr
- 03 29 76 24 76