

BTS Management en Hôtellerie Restauration (MHR)

Mis à jour le 13 mai 2026

Conditions d'entrée et prérequis

Être titulaire d'un diplôme de niveau 4 des métiers de l'hôtellerie restauration. (Baccalauréat professionnel ou technologique ou autres diplômes équivalents)

Public visé

Jeunes de 16 à 29 ans révolus ou autres publics éligibles à la signature d'un contrat d'apprentissage

Rythme

Alternance

Durée en centre

1350 heures

Validation

Certification de niveau 3, le BTS Management en Hôtellerie Restauration, dans l'une des trois options A management d'unité de restauration, B management d'unité de production culinaire ou C management d'unité d'hébergement

Modalités d'évaluation

Certification par le contrôle en cours de formation (CCF) et des épreuves ponctuelles en fin de deuxième année.

Entrée-sortie permanente

Non

Code RNCP : 37889
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37889/>

Objectifs professionnels

Le titulaire du diplôme doit, au sein d'une structure de l'hôtellerie restauration :

- Concevoir, réaliser, évaluer les services les prestations rendues aux clients
- Participer à la politique commerciale, développer la relation client
- Manager tout ou partie de son établissement, de son service
- Gérer, recruter et motiver son équipe
- Mettre en oeuvre la politique générale de son entreprise

Contenu

- Conception et production de services en hôtellerie-restauration
- Mercatique des services en hôtellerie-restauration
- Management de la production de services en hôtellerie-restauration
- Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration
- Entrepreneuriat en hôtellerie restauration

Modalités pédagogiques

- Formation basée sur la pédagogie de l'alternance avec majoritairement un rythme d'une semaine en entreprise suivi d'une semaine au lycée Stanislas. Soit 38 semaines sur deux ans en centre.
- Au lycée, sont organisés les enseignements de communication et expression française, de LV, de gestion, d'entrepreneuriat, d'ingénierie culinaire, de cuisine, de commercialisation et service, de gestion hôtelière, d'hébergement
- Les enseignements sont dispensés sous forme de cours, travaux dirigés, travaux pratiques.
- Un suivi individualisé est assuré par l'équipe pédagogique.
- Au besoin, certains modules peuvent être assurés en formation à distance

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
85 %

Réussite aux examens
77 %

Insertion professionnelle

60% (Dont 100% dans le domaine de formation)

Retrouvez les indicateurs nationaux de l'apprentissage sur

BTS Management en Hôtellerie Restauration (MHR)

inserjeunes.education.gouv.fr

Délais et modalités d'accès

- Signature d'un contrat d'apprentissage de 2 ans auprès d'une structure de l'hôtellerie restauration.
- Dépôt de dossier de candidature au lycée Stanislas de Villers-Lès-Nancy.
- Possibilité d'accéder au restaurant scolaire
- Possibilité d'hébergement à l'internat

Financements possibles

Prise en charge par l'OPCO. Si vous êtes employeur, rapprochez-vous du GRETA-CFA.

Poursuite de parcours

- Assistant de direction de restauration / Directeur adjoint, Directeur / Responsable de l'accueil, Chef de réception etc...
- Licence Pro Métiers des arts culinaires et des arts de la table
- Licence Pro Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration
- Licence Pro Tourisme et hôtellerie

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 Centre
- 29 rue des Jardiniers
54000 NANCY
- greta-lorraine-centre@ac-nancy-metz.fr
- 03 83 30 87 00