

BTS Management en Hôtellerie Restauration : Option A : Management d'unité de restauration / Option B : Management d'unité de production culinaire – Apprentissage

Mis à jour le 9 octobre 2023

Conditions d'entrée et prérequis

Etre âgé de 16 ans à 29 ans
révolus

Etre titulaire d'un diplôme de
niveau IV en lien avec le domaine
de l'hôtellerie

Public visé

Être âgé de 16 ans à 29 ans
révolus (signature possible dès 15
ans si sortie de 3ème)

Rythme

Alternance

Durée en centre

1350 heures

Validation

Brevet de Technicien Supérieur ;
Niveau 5

Modalités d'évaluation

BTS MHR sous forme d'examen
terminal

Entrée et sortie permanente

Oui

Objectifs professionnels

La 1ère année de ce BTS est commune à l'ensemble des élèves. Elle se concentre sur les fondamentaux en cuisine, en service et en hébergement. L'objectif est qu'ils acquièrent une polyvalence de compétences. Une partie importante est consacrée aux règles d'hygiène et de conservation des aliments, à la gestion des stocks, aux techniques culinaires fondamentales, à l'accueil et au service des clients. Des enseignements généraux appliqués à l'hôtellerie-restauration sont également au programme : des notions de ressources humaines, de droit et de comptabilité sont intégrées dans un cours sur l'entrepreneuriat et le pilotage de l'entreprise hôtelière.

Contenu

- Sciences en hôtellerie restauration
- Ingénierie en hôtellerie restauration
- Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services
- Sciences et technologie culinaires et des services en restauration
- Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière
- Sciences et technologies des services en hébergement
- Communication et expression française
- Langue vivante étrangère 1 (Anglais) et 2 (Allemand ou Espagnol)

Modalités pédagogiques

- Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre complétées par des périodes de formation en entreprise dont les objectifs ont été définis en début de formation.
- Formations en présentiel sur les plateaux techniques de l'UFA
- Suivi de l'apprenti à l'aide du livret d'apprentissage et des visites en entreprise

Profil des intervenants

Formateurs diplômés dans le domaine enseigné
Professionnels de la restauration

Délais et modalités d'accès

- Rechercher une entreprise d'accueil, ne pas hésiter à solliciter l'aide de l'UFA
- Une fois l'entreprise trouvée, signer un contrat d'apprentissage
- Se présenter à l'UFA, muni du contrat, afin d'obtenir un dossier d'inscription.

Financements possibles

Apprentissage : Formation gratuite pour l'apprenti
Prise en charge par l'OPCO

Référent handicap

BTS Management en Hôtellerie Restauration : Option A : Management d'unité de restauration / Option B : Management d'unité de production culinaire – Apprentissage

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

Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Nord
- rue Monseigneur Pelt BP 55130
57074 METZ
- greta-lorraine-nord@ac-nancy-metz.fr
- 03 87 76 40 31
- SIRET : 19570057000037