

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

Mis à jour le 27 mai 2024

## 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

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

## 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

## Les plus

### Taux de satisfaction

93%

### Réussite aux examens

90%

### Insertion professionnelle

Retrouvez les indicateurs nationaux de l'apprentissage sur [inserjeunes.education.gouv.fr](https://inserjeunes.education.gouv.fr)

## Délais et modalités d'accès

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

- 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**

Prise en charge par l'OPCO

## **Poursuite de parcours**

- Les titulaires du BTS MHR peuvent poursuivre leurs études en licence professionnelle ou en école spécialisée hôtellerie restauration.
- Après quelques années d'expérience, les titulaires du BTS MHR peuvent occuper des postes d'encadrement dans les services opérationnels. Ils peuvent également créer leur propre entreprise.

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