

Inscription au
RNCP 37889

Diplôme Niveau 5



Durée de la formation :

2 ans
en apprentissage

Rythme de la formation:

2 semaines au campus
2 semaines en entreprise
de septembre à juin



Pré-requis

Etre âgé de 15 à 29 ans
Etre titulaire d'un : bac pro ou
techno dans le domaine de
l'hôtellerie-restauration
ou
Avoir suivi une MAN BTS MHR

Formation accessible aux personnes
en situation de handicap (PSH).
Accompagnement de notre référent
handicap lors de l'inscription.



**Profil et qualités
indispensables**

- Projet professionnel mûri et réfléchi
- Capable de travailler en autonomie et de prendre des initiatives
- Avoir le sens de l'organisation
- Aime de leader : aimer communiquer, organiser, diriger et animer une équipe

BTS MHR 2 ans

Management en Hôtellerie-Restauration



OBJECTIF PRINCIPAL

Former des managers capables d'organiser, diriger, contrôler, former et animer des équipes dans les différents domaines de l'hôtellerie-restauration.

LE BTS MHR

Le BTS Management en Hôtellerie Restauration (BTS MHR) forme des professionnels pouvant intervenir dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs pour produire des services et encadrer les équipes que ce soit en France ou à l'étranger.

La première année d'enseignement au campus est commune aux trois options (option A : Unités de Restauration, option B : Unités de Production culinaire, option C : Management d'Unités d'Hébergement) et permet d'acquérir les compétences de base dans les trois spécialités.

La deuxième année est consacrée à la spécialisation: Option A ou Option B (dispensées à Belliard) ou option C (dispensée dans un établissement du réseau EHTP).

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Acquérir les compétences techniques et managériales pour devenir un professionnel de la gestion, du management et du service dans un hôtel ou un restaurant.

A titre indicatif :

- concevoir une carte, réaliser des plats, définir des coûts, gérer des stocks
- maîtrise des règles d'hygiène et de conservation des aliments
- organiser des réceptions et soirées à thème
- accueil et service clients
- gérer du personnel, élaborer des plannings
- assurer la communication interne et externe

FORMATION

AU CAMPUS :

1ère année : cursus complet avec les trois matières professionnelles : restaurant, cuisine et hébergement.

2ème année : option à choisir :

- option A, Unités de Restauration
- option B, Unités de Production culinaire.

1350 heures de formation sont dispensées par le campus pendant les 2 ans à raison de 2 semaines au campus en présentiel suivies de 2 semaines en entreprise sur l'année scolaire de septembre à juin.



Coût de formation

Le coût de formation étant pris en charge par les OPCO, aucun frais de formation n'est à la charge de l'apprenti

Les + : gratuité du 1er équipement professionnel et du service de restauration au campus



Évaluation :

Matières générales : OUI

Matières professionnelles : OUI

- CCF : Contrôle en Cours de Formation au campus et en entreprise (épreuve écrite, pratique, orale)
- Ponctuel : convocation à date et heure fixes



Inscriptions :

- Voeux Parcoursup
- Candidater sur www.campusbelliard.fr
- Entretien de positionnement
- Confirmer avec un dossier complet et une promesse d'embauche

Je candidate !



En entreprise :

Cette formation s'effectue dans le cadre d'un contrat d'apprentissage signé avec un établissement hôtelier proposant des missions de management. Attention en entreprise, l'apprenti devra choisir dès la première année l'option A ou B qui déterminera les activités exercées dans l'établissement.

CONTENU

Les cours correspondent aux exigences de l'examen final : communication et expression française, langues vivantes : anglais et espagnol, entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière, conduite de projet entrepreneurial, management de l'entreprise hôtelière et mercatique de services, sciences en hôtellerie restauration, ingénierie, sommellerie, techniques de bar, sciences et technologies culinaires, des services en restauration et des services en hébergement.

EXAMEN FINAL

Toutes les matières font l'objet d'une convocation émise par le Centre des Examens à une date précise et à l'échelon national. Le diplôme est délivré aux candidats ayant obtenu une moyenne générale au moins égal à 10 sur 20.

NATURE DES EPREUVES	COEFFICIENT	FORME DE L'EPREUVE
E1 - Culture générale et expression	2	Ecrite (4h)
E2 - Langues vivantes étrangères (1)		
Langue vivante étrangère 1	2	Ecrite (2h) et Orale(30min)
Langue vivante étrangère 2	2	Ecrite (2h) et Orale(30min)
E3 - Management, pilotage et entrepreneuriat en HR		
Pilotage de la production de services en HR	5	Ecrite (3h)
Projet d'entrepreneuriat en HR	3	CCF
Management de la production de services en HR	3	Ecrite (2h)
E4 - Mercatique des services en HR	3	Orale (30min + 1h)
E5 - Conception et production de service en HR (dans l'option choisie)	15	Ecrite (2h) et Pratique (6h)
Epreuve facultative : Langue vivante étrangère 3 (2)	1	Orale (15 min)

- (1) L'une de ces deux langues est obligatoirement l'anglais
(2) Hors LV1 et LV2

DÉBOUCHÉS

Le diplôme du BTS MHR permet :

- d'occuper un poste évolutif de management et intervenir dans le bon fonctionnement d'un service d'hôtellerie ou de restauration.
- de suivre et de présenter les deux autres options du BTS MHR (uniquement la partie professionnelle)
- de poursuivre ses études en Licence Professionnelle 1 an.