

Inscription au
RNCP 38430
RNCP 38424

Diplôme Niveau 3



Durée de la formation :
9 mois
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 général
ou bac pro ou techno dans un
domaine autre que celui de
l'hôtellerie-restauration
En réorientation scolaire ou
professionnelle

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
- Excellente condition physique
- Ténacité
- Ouverture culturelle
- Sens de la communication
- Accepter les rigueurs du travail en équipe
- Respect des règles d'hygiène

MISE À NIVEAU BTS MHR

Diplômante CAP Cuisine ou CAP CS HCR

OBJECTIF PRINCIPAL

Développer une culture professionnelle de l'Hôtellerie-Restauration.
Acquérir les bases techniques et professionnelles en cuisine et en restaurant.
Intégrer le BTS Management en Hôtellerie-Restauration

LA MISE À NIVEAU BTS MHR

Vous souhaitez préparer un BTS Management en Hôtellerie-Restauration sans être titulaire d'un baccalauréat professionnel "cuisine" ou "commercialisation et services en restauration", Bac technologique "STHR" ou d'un Brevet de Technicien Hôtellerie ? Nous vous proposons d'intégrer notre formation de Mise à Niveau Hôtellerie-Restauration (MANHR), Cette dernière vous permettra d'acquérir une connaissance du monde professionnel de l'hôtellerie-restauration et les bases techniques et professionnelles en cuisine et restaurant. Elle vous permettra également d'obtenir un diplôme reconnu par la profession : le CAP.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Pendant 9 mois, l'apprenti-e en Mise A Niveau BTS MHR va apprendre :

- le langage, les outils et les organisations spécifiques de l'hôtellerie- restauration,
- les techniques de base dans les domaines de la production culinaire et des services tout en tenant compte des normes d'hygiène.
- en cuisine : techniques de préparation des produits (semi-élaborés, poissons, viandes), cuisson, présentation des plats et organisation du travail
- en restaurant : les services de restauration, la mise en place de la salle et du bar, techniques de vente des produits de restauration notamment les produits
- en hôtellerie : droit, économie et gestion appliqués, fonctionnement d'un hôtel, commercialisation et accueil des clients.

FORMATION

La Mise A Niveau BTS MHR alterne 2 semaines au campus puis 2 semaines en entreprise. 13 semaines de présence sont obligatoires au campus, soit un total de 455 heures de formation dispensées par l'établissement.

Cette formation s'effectue dans le cadre d'un contrat d'apprentissage signé avec un restaurant de cuisine française traditionnelle.

CONTENU

A titre indicatif :

- 14 heures d'enseignement d'économie et gestion hôtelière
- 17 heures d'enseignement professionnel en service en salle réparties en travaux pratiques et technologie appliquée
- 2 heures LV1 anglais : champs lexicaux et expression orale appliqués au domaine professionnel
- 2 heures LV2 espagnol : champs lexicaux et expression orale appliqués au domaine professionnel

Quel que soit votre parcours scolaire antérieur, vous avez choisi de suivre ce cursus en apprentissage en devenant salarié d'une entreprise.

Il est donc inutile de vous rappeler que tous les cours sont obligatoires et que tout manque d'assiduité sera sanctionné par un retrait sur salaire.

EXAMEN FINAL

Déjà titulaire d'un diplôme de niveau 4, cela vous dispense de passer le groupe d'épreuves générales. Seules les épreuves du domaine professionnel sont à valider en Contrôle en Cours de Formation (CCF) au campus et en entreprise.

Le diplôme est délivré aux candidats ayant obtenu :
la moyenne dans le domaine professionnel
toute note inférieure à 10 à l'épreuve pratique est éliminatoire
toute absence à un examen est éliminatoire

Documents pouvant être remis en fin de formation : attestation de suivi de formation pour les apprentis, attestation de compétences pour les Personnes en Situation de Handicap (PSH), attestation d'acquis en cas d'échec à l'examen.

DÉBOUCHÉS

Le CAP option Mise A Niveau BTS MHR permet de :

- passer l'examen du CAP
- d'accéder au BTS MHR

Une très grande majorité des titulaires d'un CAP option MAN BTS MHR ont pour objectif d'intégrer le BTS MHR qui permet de prétendre à une très large palette de fonctions managériales dans le secteur de l'Hôtellerie Restauration. Néanmoins le CAP permet également de démarrer dans la vie active.



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



Evaluation :

Matières générales : NON

Matières professionnelles : OUI

- CCF : Contrôle en Cours de Formation au CFA et en entreprise (épreuve écrite, pratique ou orale)



Inscriptions :

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

Je candidate !

