



BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION (BTS MHR)

Passage Le Corbusier
02200 SOISSONS
Mail : ce.0020061f@ac-amiens.fr
Tél : 03.23.73.06.06

FORMATION EN 2 ANS

parcoursup Entrez dans l'enseignement supérieur

> Code formation : 2107
> Type de formation : BTS - BTSA
> Spécialité : Management en hôtellerie restauration

> Domaine : BTS - Services



L'option management d'unité de restauration met l'accent sur les techniques du service en restaurant, gérer les stocks de boissons, ou encore encadrer une équipe. La sommellerie et des techniques de bar sont des facteurs importants de la formation.



L'option management d'unité de production culinaire vise à maîtriser des techniques culinaires propres aux différents types de restauration. Le management d'une brigade et la gestion d'entreprise occupent une place importante. Les notions de la MC cuisinier en desserts de restaurant ont été ajoutées au programme.



L'option management d'unité d'hébergement aborde la création, la reprise ou la transmission d'entreprise. Les élèves apprennent à superviser une unité d'hébergement et son personnel, à répondre aux différentes attentes de la clientèle et à la fidéliser en utilisant notamment les nouveaux outils de communication.

LES POURSUITES D'ÉTUDES

- Licences professionnelles
- Master

COMPÉTENCES ATTENDUES

- Compétences en matière de communication écrite et orale
- Compétences relationnelles propres à l'hôtellerie restauration
- Compétences dans au moins deux langues vivantes étrangères
- Avoir une bonne connaissance du fonctionnement des entreprises du secteur de l'hôtellerie restauration
- Être capable d'adopter des comportements / codes professionnels

ADMISSIONS

- Bac pro Cuisine
- Bac Pro Commercialisation et services en restauration
- Bac Techno STHR - Science et Technologie de l'Hôtellerie et de la Restauration
- Mise A Niveau en Hôtellerie Restauration

STAGES

- 16 semaines de stages dont 12 consécutives
- Ce stage fera l'objet d'une épreuve orale lors de la certification finale

1 BTS > 3 OPTIONS POSSIBLES

La 1ère année de BTS est commune aux 3 options

OPTION A
MANAGEMENT D'UNITÉ DE RESTAURATION

OPTION B
MANAGEMENT D'UNITÉ DE PRODUCTION CULINAIRE

OPTION C
MANAGEMENT D'UNITÉ D'HÉBERGEMENT

CONTENU DES FORMATIONS

Les enseignements communs aux 2 années de formations

- | | |
|--|--|
| <p><u>ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Communication et expression française > 2h00 / semaine > Coef 2 • Langue vivante étrangère 1 > 2h30 / semaine > Coef 2 • Langue vivante étrangère 2 > 2h30 / semaine > Coef 2 | <p><u>ENSEIGNEMENT D'ÉCONOMIE ET GESTION HÔTELIÈRE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Entreprenariat et pilotage de l'entreprise hôtelière > 7h30 (1BTS) - 6h00 (2BTS) / semaine > Coef 5 • Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services > 5h30 (1BTS) - 4h00 (2BTS) > Coef 6 |
|--|--|

L'enseignement professionnel en 1ère année

- Sciences et technologies des services en restauration > 3h00 / semaine
- Sciences et technologies culinaire > 3h00 / semaine
- Sciences et technologies de services en hébergement > 3h00 / semaine
- Sciences en hôtellerie restauration > 2h00 / semaine
- Ingénierie en hôtellerie restauration > 1h00 / semaine

L'enseignement professionnel en 2ème année

- Conduite du projet entrepreneurial > 1h00 / semaine > Coef 3
- | | | |
|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Sommellerie et bar > 2h00 / semaine • Sciences et technologies des services en restauration > 11h00 / semaine • Coef 15 | <ul style="list-style-type: none"> • Sciences en HR > 2h00 / semaine • Sciences et technologies culinaire > 11h00 / semaine • Coef 15 | <ul style="list-style-type: none"> • Anglais et hébergement > 1h00 / semaine • Sciences et technologies de services en hébergement > 11h00 / semaine • Coef 15 |
|---|--|---|

LES DÉBOUCHÉS POSSIBLES

- DÉBUT DE CARRIÈRE
- Maître d'hôtel
 - Premier Maître d'hôtel
 - Sommelier
 - Chef barman
- DANS QUELQUES TEMPS
- Assistant de direction de restauration
 - Chef sommelier
 - Directeur adjoint
 - Directeur

- DÉBUT DE CARRIÈRE
- Demi-chef de partie
 - Chef de partie
 - Second de cuisine
- DANS QUELQUES TEMPS
- Chef de cuisine
 - Responsable de production
 - Directeur adjoint
 - Directeur

- DÉBUT DE CARRIÈRE
- Assistant(e) gouvernant(e)
 - Gouvernant(e) d'étages
 - Community manager1
 - Chef de brigade réception
 - Assistant(e) chef de réception
- DANS QUELQUES TEMPS
- Gouvernant(e) général(e)
 - Revenu ou yield manager2
 - Chef de réception
 - Directeur de l'hébergement
 - Directeur adjoint / Directeur

www.lecorbusier.lyc.ac-amiens.fr

Un univers passionnant à découvrir !
Au Lycée des Métiers Le Corbusier de Soissons

#lecorbusier #métiers #savoirfaire #évolution #découverte #partage
#équipe #emplois #formations #avenir #passion #apprentissage

