

## Objectifs de la Formation

Le titulaire du Brevet de Technicien Supérieur (BTS) Management en Hôtellerie et Restauration (MHR) intervient dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs.

Trois options sont proposées à la formation :

- **Option A** : Management d'unité de restauration ;
- **Option B** : Management d'unité de production culinaire ;
- **Option C** : Management d'unité d'hébergement.

Le titulaire de ce diplôme devra être capable de manager une équipe, de produire des services et savoir gérer la relation client. Pour ce faire, il doit devenir un professionnel de la communication et être tenu de maîtriser le français et l'anglais.

### Evolution de carrière

Après quelques années d'expérience, le titulaire du BTS management en hôtellerie et restauration peut occuper des postes d'encadrement dans les services opérationnels ou fonctionnels. Il peut aussi créer sa propre entreprise.

- Le titulaire de l'**option A** peut évoluer ainsi vers des postes de chef sommelier, assistant de direction de restauration puis de directeur de la restauration, etc. ;
- Le titulaire de l'**option B** évoluera quant à lui vers les fonctions de chef de cuisine, responsable de production, directeur de la restauration, etc. ;
- Le titulaire de l'**option C** peut évoluer vers des postes de responsable d'accueil ou de direction, de yield manager, chef de réception, gouvernant, etc.

## Accès à la formation

Être titulaire d'un diplôme tel que :

- Baccalauréat professionnel cuisine, commercialisation et services en restauration (CSR) ;
- Baccalauréat sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR) ;
- Pour les autres candidats il est nécessaire de faire une classe de Mise à Niveau en Hôtellerie - Restauration (MANHR).

## Modalités d'inscription

Un entretien est réalisé en présence du coordinateur UFA et du directeur délégué aux formations professionnelle et technologique du lycée. A la suite de cet entretien, une réponse est donnée au candidat par téléphone sous 8 jours. Les modalités d'inscription et les pièces nécessaires au dossier sont ensuite envoyées par courrier.

## Poursuite d'études

Le titulaire du **BTS management en hôtellerie et restauration** permet une insertion directe dans la vie active. Néanmoins, pour celui qui souhaite poursuivre son parcours de formation, il peut intégrer :

- Licences professionnelles (liste sur [ONISEP](#)) ;
- Mentions complémentaires (MC) Sommellerie, Employé Barman, Cuisinier en Desserts de Restaurant, Art de la Cuisine Allégée, Employé Traiteur, Accueil-Réception, Organisateur de réception ;
- Brevet professionnel (BP) cuisinier, sommelier, barman, arts du service et commercialisation en restauration, gouvernant.

## Nous contacter

### Lycée Jules Le Cesne

*Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et des Services*

33 rue de Fleurus

76 600 Le Havre

Par tél : +(33) 2 35 22 41 31

Par Courriel : [0760062e@ac-rouen.fr](mailto:0760062e@ac-rouen.fr)

Site internet : [lyceejuleslecesne.fr](http://lyceejuleslecesne.fr)

### Unité de formation par apprentissage (UFA)

Par tél : +(33) 2 35 22 22 70

Par Courriel : [ufa.lecesne@ac-rouen.fr](mailto:ufa.lecesne@ac-rouen.fr)



### Modalités pédagogiques

Formation en apprentissage d'une durée de 2 ans.

Alternance : 1 semaine en centre de formation et semaine en entreprise.

Soit 39 semaines sur les deux années : 20 semaines en 1<sup>ère</sup> année et 19 semaines en 2<sup>ème</sup> année.

### Volume horaire en formation

#### Option A : Management d'unité de restauration

Répartition en heures des matières enseignées					
Domaine général :	1 <sup>ère</sup> année	2 <sup>ème</sup> année	Domaine professionnel	1 <sup>ère</sup> année	2 <sup>ème</sup> année
Communication et expression française	60	60	Enseignements d'économie et gestion hôtelière		
Langue Vivante étrangère 1	75	75	Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH)	140	104,5
Langue Vivante étrangère 2	75	75	Conduite du projet entrepreneurial	0	28,5
Travail en autonomie		18	Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services (MEHMS)	100	76
			Enseignements d'hôtellerie restauration		
			Sciences en hôtellerie restauration (SHR)	40	0
			Ingénierie en hôtellerie restauration (IHR)	30	0
			Sommellerie et techniques de bar (STB)	0	38
			Sciences et technologies culinaires (STC)	60	0
			Sciences et technologies des services en restauration (STSR)	60	190
			Sciences et technologies de services en hébergement (STSH)	60	0
<b>Total heures année</b>	<b>210</b>	<b>228</b>	<b>Total heures année</b>	<b>490</b>	<b>437</b>

#### Option B : Management d'unité de production culinaire

Répartition en heures des matières enseignées					
Domaine général :	1 <sup>ère</sup> année	2 <sup>ème</sup> année	Domaine professionnel	1 <sup>ère</sup> année	2 <sup>ème</sup> année
Communication et expression française	60	60	Enseignements d'économie et gestion hôtelière		
Langue Vivante étrangère 1	75	75	Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH)	140	104,5
Langue Vivante étrangère 2	75	75	Conduite du projet entrepreneurial	0	28,5
Travail en autonomie		19	Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services (MEHMS)	100	76
			Enseignements d'hôtellerie restauration		
			Sciences en hôtellerie restauration (SHR)	40	40
			Ingénierie en hôtellerie restauration (IHR)	30	0
			Sommellerie et techniques de bar (STB)	0	0
			Sciences et technologies culinaires (STC)	60	190
			Sciences et technologies des services en restauration (STSR)	60	0
			Sciences et technologies de services en hébergement (STSH)	60	0
<b>Total heures année</b>	<b>210</b>	<b>229</b>	<b>Total heures année</b>	<b>490</b>	<b>439</b>

#### Option C : Management d'unité d'hébergement

Répartition en heures des matières enseignées					
Domaine général :	1 <sup>ère</sup> année	2 <sup>ème</sup> année	Domaine professionnel	1 <sup>ère</sup> année	2 <sup>ème</sup> année
Communication et expression française	60	60	Enseignements d'économie et gestion hôtelière		
Langue Vivante étrangère 1	75	75	Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH)	140	104,5
Langue Vivante étrangère 2	75	75	Conduite du projet entrepreneurial	0	28,5
Anglais et hébergement		19	Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services (MEHMS)	100	76
Travail en autonomie		37	Enseignements d'hôtellerie restauration		
			Sciences en hôtellerie restauration (SHR)	40	0
			Ingénierie en hôtellerie restauration (IHR)	30	0
			Sommellerie et techniques de bar (STB)	0	0
			Sciences et technologies culinaires (STC)	60	0
			Sciences et technologies des services en restauration (STSR)	60	0
			Sciences et technologies de services en hébergement (STSH)	60	190
<b>Total heures année</b>	<b>210</b>	<b>266</b>	<b>Total heures année</b>	<b>490</b>	<b>399</b>