



FORMATION EN APPRENTISSAGE

Management en Hôtellerie- Restauration

BTS

Durée



Formation en 1 an

De septembre à août

Prérequis



Candidature + entretien

**Avoir suivi une 1^{ère} année
de BTS MHR**



Pour en savoir +

Les métiers du management en Hôtellerie-Restauration

Le BTS Management en Hôtellerie-Restauration, option A-Management d'unité de restauration et option B-Management d'unité de production culinaire est un diplôme (BAC+2) délivré par l'Éducation Nationale.

Le titulaire d'un BTS Management en Hôtellerie-Restauration (MHR) intervient dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs pour produire des services et encadrer les équipes. Selon l'option du BTS, il réalise des activités dans les domaines de la restauration ou de la production culinaire. Il a vocation à encadrer des équipes plus ou moins importantes selon le type d'entreprise. Après une ou plusieurs expériences professionnelles réussies, il doit être en mesure de reprendre une entreprise dans son domaine ou de prendre plus de responsabilités dans son organisation.

Contactez nous



02-43-59-70-44



25 rue du Mans



53000 LAVAL

campus@lh53.eu

Méthodes pédagogiques et parcours de formation

Cours en présentiel sur la base de périodes en centre de formation et de périodes en entreprise avec suivi personnalisé pour chaque apprenti à l'UFA.

La formation se compose de **10 blocs de compétences professionnelles réparties selon** l'option A – Management d'unité de restauration ou l'option B – Management d'unité de production culinaire, et complétés par des périodes en milieu professionnel.

- **Culture générale et Expression**
- **Langue vivante étrangère : anglais**
- **Langue vivante étrangère : espagnol ou allemand**
- **Entreprenariat et pilotage de l'entreprise hôtelière**
- **Conduite de projet entrepreneurial**
- **Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services**
- **Sciences appliquées en hôtellerie-restauration (option B)**
- **Ingénierie en hôtellerie-restauration**
- **Sommellerie et techniques de bar (option A)**
- **Sciences et Technologies culinaire (option B)**
- **Sciences et Technologies des services en restauration (option A)**
- **Sciences et Technologies des services en hébergement**

Modalités d'évaluation

N°RNCP : 37889 - Codes diplômes 32033423 option A – 32033424 – option B

Diplôme Éducation Nationale

Session d'examen de forme d'épreuves ponctuelles en fin de 2^{ème} année courant juin. Résultat officiel début juillet.

Obtention du diplôme si le candidat valide pour chaque épreuve une note moyenne supérieure à 10/20.

Diplôme délivré par le ministère de l'éducation nationale.

En savoir plus

<https://cfa-ec53.fr/>

