

# BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

NIVEAU 5

CMA FORMATION



## PRÉREQUIS

Être titulaire d'un baccalauréat et particulièrement : bac techno STHR, bac pro commercialisation et services en restauration, bac pro cuisine.

Pour les autres bacheliers, le passage par une année préalable de mise à niveau est obligatoire.

Accès sur dossier, voire tests et/ou entretien.

Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous).



## PROGRAMME

• Conception et production de services en hôtellerie restauration (appliquée à l'option).

• Mercatique des services en hôtellerie restauration.

• Management de la production de services en hôtellerie restauration.

• Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration.

• Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie restauration.



## DURÉE

De 12 à 24 mois en fonction du plan de formation.

Le titulaire d'un Brevet de Technicien Supérieur « Management en hôtellerie et 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, de la production culinaire ou de l'hébergement. 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 créer ou reprendre une entreprise dans son domaine ou de prendre plus de responsabilités dans son organisation.

Les métiers du management en hôtellerie et en restauration nécessitent la connaissance de l'environnement économique, juridique et organisationnel spécifique aux entreprises du secteur. Il en est de même des compétences opérationnelles en management d'équipe ou d'unité dans un contexte de servuction.



## OBJECTIFS

Acquérir les compétences qui permettent de :

- S'intéresser aux métiers de la restauration et de l'hôtellerie
- Disposer de compétences relationnelles propres aux métiers des services et de la relation client
- Disposer de compétences pour travailler en équipe dans le cadre d'une démarche de projet
- Disposer de capacités d'organisation et d'autonomie
- Disposer de compétences en matière de communication écrite et orale
- Disposer de compétences dans au moins deux langues vivantes étrangères, dont l'anglais comme langue obligatoire

• Être capable d'adopter des comportements et des codes professionnels.

N° de fiche Répertoire national des certifications professionnelles : RNCP37889.

Certificateur : Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche

Nationale et de la Jeunesse  
Publication de la fiche: 24.07.2023

Fin de la certification : 31.08.2028

## DÉBOUCHÉS



Le ou la titulaire du diplôme peut se diriger vers une entreprise d'hôtellerie restauration, une unité de production de services d'un grand groupe, un cabinet de conseil en ingénierie ou une entreprise de l'industrie agroalimentaire (démonstration de produits, usage de matériels spécifiques, ...).

Il ou elle accède à des postes de manager d'équipe en relation permanente avec des acteurs internes ou externes à l'entreprise.

## MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT



### MODALITÉS

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.



### COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice • Frais annexe à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)



### PLANNING

Entrée cadencée, possible tout au long de l'année, nous consulter.  
Étude du dossier toute l'année.



### LIEU(X) DE FORMATION

**VESOUL  
(HAUTE-SAÔNE)**

03 84 76 39 70  
cfa70@artisanat-bfc.fr

Toutes nos formations sur  
[www.cmaformation-bfc.fr](http://www.cmaformation-bfc.fr)



- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Alternance de méthodes pédagogiques et de mises en situation permanentes sur plateau technique
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).

Nos espaces de formation disposent d'**outils de formation modernes et performants**, comprenant des salles polyvalentes, des salles informatiques, équipées des dernières versions de logiciels standards, du matériel audio-visuel : caméscope, vidéo projecteur, écrans de projection, CAVE (cube immersif de réalité virtuelle)...,

- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques qui reconstituent les conditions de réalisation des gestes professionnels.

**Equipe pédagogique dédiée** : directeur(trice) de centre, bureau vie scolaire, Conseil Principal d'Éducation, formateur(trice)s expert(e)s, professionnel(le) du métier (5 ans d'expérience minimum), formé(e) à notre modèle pédagogique.

Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée.



### SUIVI ET ÉVALUATION DE L'ACTION

- Évaluations semestrielles avec conseil de classe et remise de bulletins, pour les apprentis.
- Évaluation des acquis : en cours de formation et en évaluation finale.
- Évaluation des périodes en entreprise.
- Attestation de formation.
- Enquête de satisfaction stagiaire.



### Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 5

Examen en fin de formation : validation totale au partielle



### ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

- > Référent Handicap sur chaque site de formation.
- > Pour les candidats à l'apprentissage, dispositif spécifique d'accompagnement, PAVA, contactez-nous.