



## B.T.S. M.H.R.

# Management en Hôtellerie et Restauration *par apprentissage*

Le secteur de l'hôtellerie et de la restauration rassemble une très grande diversité d'activités, d'entreprises (de l'entreprise individuelle aux grands groupes internationaux, de l'hôtellerie de luxe au café restaurant en passant par les résidences de tourisme, l'hôtellerie de plein air mais également les établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes ...) et d'emplois.

Le ou la 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 :

- **Option A : dans les domaines de la restauration**
- **Option B : de la production culinaire**
- **Option C : de l'hébergement**

Après une ou plusieurs expériences professionnelles, le titulaire du BTS Management en hôtellerie restauration pourra se voir proposer **des postes de responsabilité** tels que par exemple :

Management des unités de restauration (option A) :

Maître d'hôtel (MH)  
Sommelier  
Chef barman

Assistant de direction de restauration  
Directeur adjoint  
Directeur

Management des unités de production culinaire (option B) :

Demi-chef de partie  
Chef de partie  
Second de cuisine

Chef de cuisine  
Responsable de production  
Directeur adjoint / directeur

Management des unités d'hébergement (option C) :

Assistant(e) gouvernant(e)  
Revenue ou yield manager  
Community manager  
Assistant(e) chef de réception

Responsable de l'accueil  
Gouvernant(e) général(e)  
Chef de réception  
Directeur de l'hébergement ...

### Rémunération : SMIC au 1<sup>er</sup> janvier 2023 : 11.27€

1 <sup>ère</sup> année			
35 h	39h	35h	39h
De 18 à 20 ans 43% du SMIC		À partir de 21 ans 53% du SMIC	
735.01€	827.39€	905.94€	1019.81€
2 <sup>ème</sup> année			
De 18 à 20 ans 51% du SMIC		À partir de 21 ans 61% du SMIC	
871.75€	981.32€	1042.69€	1173.74€

*Avant 18 ans : 27% du SMIC soit 461.52€ (maxi 35h)*

***Indemnités compensatrices (avantages en nature 4.01 € non pris) à rajouter quand période d'école si sous convention HCR***

# Lycée de Chamalières

Lycée Général et Lycée des Métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration et du Tourisme



## B.T.S. M.H.R.

## Management en Hôtellerie et Restauration *par apprentissage*

### Alternance :

- 4 semaines /4 semaines (environ dépend des vacances scolaires et des dates d'examen)
- 20 semaines de 35h au lycée par année
- 3 visites par an : 1<sup>er</sup> entretien au lycée entre le tuteur, l'apprenti et la coordinatrice dans les deux premiers mois, les autres visites ont lieu en entreprise.
- Pas de vacances scolaires pour l'apprenti, gain de congés payés comme tout salarié (du 1<sup>er</sup> juin au 31 mai)
- Contrat de 24 mois (**possibilité d'aide à la recherche d'entreprise**)
- Poste : avec responsabilités au fur et à mesure de l'apprentissage si possible (encadrement stagiaire, tenue poste seul, aide réalisation planning personnel, ...)

### Condition d'accès :

Tout candidat doit suivre obligatoirement la procédure d'inscription dans l'enseignement supérieur sur le site : **www.parcoursup.fr** en postulant sur l'une des formations en apprentissage suivante (à préciser sur le CV),

- BTS MHR option A : Management d'Unité de Restauration
- BTS MHR option B : Management d'Unité de Production Culinaire
- BTS MHR option C : Management d'Unité d'Hébergement

Le choix de l'option est indispensable dès le début en apprentissage afin de pouvoir faire valider le contrat d'apprentissage qui comporte obligatoirement le code du diplôme. Celle-ci doit également être en lien avec le poste occupé en entreprise.

**Des entretiens de recrutement, en plus de l'étude des dossiers auront lieu courant mai afin d'affiner la sélection. Les convocations seront envoyées par mail.**

**Il n'est pas nécessaire d'avoir déjà une entreprise pour postuler.**

### Répartition de l'enseignement :

**35h de cours par semaine** (considérées comme du temps de travail donc soumises aux règles du code du travail pour les absences) répartis entre les matières suivantes :

- Culture générale et expression
- 2 langues vivantes (LV1 Anglais et LV2 Allemand, Espagnol ou Italien)
- EPEH (Gestion et Economie- Droit)
- MEHMS (Management et Mercatique)
- Sciences en HR
- Ingénierie en HR
- Matières Professionnelles : Cuisine, Hébergement et Restaurant pour tous en 1<sup>ère</sup> année puis seulement la matière professionnelle correspondant à l'option en 2<sup>ème</sup> année.

*Si besoin de renseignements, contacter la référente UFA et coordinatrice des UFA BTS MHR :  
Sabine.dignat@ac-clermont.fr*