

Mise à Niveau Management en Hôtellerie Restauration



Cette classe permet aux candidats qui n'ont pas suivi un second cycle du domaine de l'hôtellerie restauration sanctionné soit par le baccalauréat technologique Sciences et Technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR), soit par le baccalauréat professionnel « Commercialisation et services en restauration », soit par le baccalauréat professionnel « Cuisine » d'accéder au cycle d'enseignement préparant au brevet de technicien supérieur « management en hôtellerie restauration » (MHR).

Ces études ont pour but :

- d'apporter les connaissances spécifiques à l'hôtellerie restauration telles qu'elles sont développées en série STHR
- de permettre la validation d'un projet professionnel à travers la découverte des démarches et techniques nécessaires à la réalisation d'un projet d'études en BTS MHR.

Objectifs généraux de la formation

- développer chez l'étudiant une culture professionnelle et une ouverture sur le monde de l'hôtellerie restauration
- initier aux concepts et aux techniques relatifs aux domaines de l'hôtellerie et la restauration
- donner les bases indispensables à l'acquisition des compétences qui seront développées en section de technicien supérieur « Management en hôtellerie restauration »
- développer chez l'étudiant sa capacité d'adaptation en développant son autonomie.

Capacités

En fonction des objectifs généraux indiqués ci-dessus, l'enseignement en classe de MAN hôtellerie restauration doit développer chez l'étudiant les capacités lui permettant de suivre avec profit les enseignements dispensés en section de BTS MHR.

Contenus de la formation

Langues vivantes étrangères : consolider et développer les compétences langagières des étudiants avec un double souci du domaine de spécialité, sans négliger pour autant la langue courante et l'ancrage culturel

Économie et gestion hôtelière : l'entreprise hôtelière et ses parties prenantes, son fonctionnement courant (financier, juridique)

Sciences et technologies culinaires : Les supports physiques permettant l'acte culinaire, les contextes culinaires et acteurs de la production culinaire, les processus culinaires et la création de valeur, le client au centre de l'activité.

Sciences et technologies des services : Le client au centre de l'activité des organisations de l'hôtellerie restauration, le personnel au cœur du système, les produits et services créateurs de valeur, le support physique au service des acteurs de la servuction.

Enseignement scientifique Alimentation-Environnement : Consommation alimentaire : entre hédonisme, besoins physiologiques et santé, bonnes pratiques et qualité : des démarches pour la satisfaction du client.

Mise à Niveau Management en Hôtellerie Restauration



Objectifs de la PFMP

- découvrir une entreprise appartenant au secteur de l'hôtellerie et de la restauration
- mettre en application des principes et concepts étudiés durant l'année scolaire
- observer et participer au fonctionnement d'un service de production culinaire ou de services en hôtellerie-restauration (restauration, hébergement, ...)
- mettre en application les principes et les concepts étudiés durant l'année scolaire.

Le stage constitue un prolongement « concret » des questions traitées par les programmes EGH, STC et STS. A ce titre, il n'est pas évalué mais s'inscrit dans une progression pédagogique arrêtée par l'équipe pédagogique qui établira à cet effet une grille d'observation destinée à guider l'élève et à lui permettre de préparer au mieux son intégration au sein de l'entreprise.

La durée de la PFMP de MAN MHR est d'au moins 8 semaines, aux mois de mai, juin (et juillet).

Conditions d'accès

Tout candidat doit suivre obligatoirement la procédure d'inscription dans l'enseignement supérieur sur le site : www.parcoursup.fr à partir de janvier.

Grille Horaire - Mise à Niveau Management en Hôtellerie Restauration			
Enseignements	Classe de MAN MHR		
	Cours	Travaux Dirigés	Travaux Pratiques
Enseignement Général	4,00		
Langue Vivante 1 (Anglais)	2,00		
Langue Vivante 2 (Allemand - Espagnol - Italien)	2,00		
Economie et Gestion Hôtelière (EGH)	8,00	2,00	
Enseignements d'économie et gestion hôtelière	8,00	2,00	
Enseignements d'hôtellerie restauration	6,00		12,00
Enseignement scientifique Alimentation - Environnement (ESAE)	2,00		
Sciences et technologies de services (STS)	2,00		6,00
Sciences et technologies culinaires (STC)	2,00		6,00
TOTAL	18,00	2,00	12,00
Horaire étudiant		32,00	
LV2 autre qu'Allemand, Espagnol et Italien possibilité de voir directement avec le CNED			