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 :

Management des unités de restauration (option A)

Maître d'hôtel (MH)	Assistant de direction de restauration
Sommelier	Directeur adjoint
Chef barman	Directeur

Management des unités de production culinaire (option B)

Demi-chef de partie	Chef de cuisine
Chef de partie	Responsable de production
Second de cuisine	Directeur adjoint
Directeur	

Management des unités d'hébergement (option C)

Assistant(e) gouvernant(e)	Responsable de l'accueil
Revenue ou yield manager	Gouvernant(e) général(e)
Community manager	Chef de réception
Assistant(e) chef de réception	Directeur de l'hébergement

Rémunération : SMIC au 1er mai 2023 : 11.52€

1ère année			
35 h	39h	35h	39h
De 18 à 20 ans : 43% du SMIC		À partir de 21 ans : 53% du SMIC	
751.31€	845.75€	926.04€	1042.43€
2ème année			
De 18 à 20 ans : 51% du SMIC		À partir de 21 ans : 61% du SMIC	
891.09€	1003.09€	1065.82€	1199.77€

Avant 18 ans : 27% du SMIC soit 471.75€ (maxi 35h)
Indemnités compensatrices (avantages en nature 4.10 € non pris) à rajouter quand période d'école si sous convention HCR (décret n°2014-1569 du 22 décembre 2014 + Circulaire AS N°28.15 du 24/12/15 de l'UMIH)

Edition : avril 2024

Lycée Valéry-Giscard-d'Estaing
Lycée Général et Lycée des Métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration et du Tourisme
Voie Romaine 63400 Chamalières

Tél. 04 73 31 74 50 | Fax 04 73 31 74 52 | Web : www.lyceedechamalieres.fr
Facebook : @lyceechamalieresofficiel | Instagram : lyceechamalieresofficiel
X (Twitter) : @LyceeCham

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 : 1er 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 1er 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 1ère année puis seulement la matière professionnelle correspondant à l'option en 2ème année.

Résultats

Taux de réussite 2023 BTS MHR en apprentissage : 100%
Taux d'insertion professionnelle : 80%
Taux en poursuites d'études : 20%

Edition : avril 2024

Lycée Valéry-Giscard-d'Estaing
Lycée Général et Lycée des Métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration et du Tourisme
Voie Romaine 63400 Chamalières

Tél. 04 73 31 74 50 | Fax 04 73 31 74 52 | Web : www.lyceedechamalieres.fr
Facebook : @lyceechamalieresofficiel | Instagram : lyceechamalieresofficiel
X (Twitter) : @LyceeCham