



B.T.S. M.H.R. Management en hôtellerie et restauration *voie scolaire*

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**

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.

Les activités peuvent s'ordonner autour de cinq pôles d'activités professionnelles que le titulaire du BTS Management en hôtellerie et restauration doit être capable d'assumer :

- 1. Production de services en hôtellerie restauration**
- 2. Animation de la politique commerciale et développement de la relation client**
- 3. Management opérationnel de l'unité d'hôtellerie restauration**
- 4. Pilotage de l'unité de production de services en hôtellerie restauration**
- 5. Entreprenariat en hôtellerie restauration**

Les cinq pôles d'activités sont imbriqués : **la production de service est le cœur du métier**. On attend du technicien supérieur en management en hôtellerie restauration qu'il soit un **spécialiste dans son métier** capable :

- **d'animer la politique commerciale de son unité**
- **de développer la relation client (notamment via les outils numériques)**
- **de mener un management opérationnel performant et un pilotage de son unité de production de services efficace.**

Il est un spécialiste de la relation client et s'appuie sur sa maîtrise des techniques de son champ de compétences :

- **techniques de restaurant et de service des boissons**
- **techniques de production culinaire**
- **techniques de l'hébergement**

et a une bonne maîtrise de la communication en français et en langues étrangères.

La période de formation en entreprise est de 14 à 16 semaines, de mai à juillet.

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

voie scolaire

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)
Premier Maître d'hôtel
Sommelier
Chef barman

Assistant de direction de restauration
Chef sommelier
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)
Gouvernant(e) d'étages
Community manager
Chef de brigade réception
Assistant(e) chef de réception

Responsable de l'accueil
Gouvernant(e) général(e)
Revenue ou yield manager
Chef de réception
Directeur de l'hébergement
Directeur adjoint

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.

Répartition de l'enseignement

Enseignement BTS MHR	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année		
		A	B	C
- ENSEIGNEMENT GENERAL -				
Communication et expression française	2,00	2,00	2,00	2,00
Langues vivantes 1 et 2	5,00	5,00	5,00	5,00
Anglais et hébergement				1,00
- ENSEIGNEMENTS D'ECONOMIE ET GESTION HOTELIERE -				
Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH)	7,50	6,00	6,00	6,00
Conduite du projet entrepreneurial		1,00	1,00	1,00
Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services (MEHMS)	5,50	4,00	4,00	4,00
- ENSEIGNEMENTS D'HOTELLERIE RESTAURATION -				
Sciences en hôtellerie restauration (SHR)	2,00		2,00	
Ingénierie en hôtellerie restauration (IHR)	1,00			
Sommellerie et techniques de bar (STB)		2,00		
Sciences et technologies culinaires (STC)	3,00		11,00	
Sciences et technologies des services en restauration (STSR)	3,00	11,00		
Sciences et technologies de services en hébergement (STSH)	3,00			11,00
- TOTAL -	32,00	31,00	31,00	30,00
Enseignement facultatif : LV 3	2,00	2,00	2,00	2,00
LV 1 ANGLAIS obligatoirement - La 2 nd e est au choix parmi : allemand - espagnol - italien				
Pour LV2 autre que : Allemand, Espagnol et Italien possibilité de voir directement avec le CNED				