



LIEU DE LA FORMATION

LPO D'HÔTELLERIE ET DE TOURISME DE
GASCOGNE
15, RUE FRANÇOIS RABELAIS
33400 TALENCE

PRÉ-REQUIS

Le BTS MHR en apprentissage est accessible aux titulaires d'un baccalauréat et particulièrement : BAC techno STHR, BAC pro Services et BAC pro Cuisine. Il est accessible également à ceux qui ont suivi une Mise A Niveau en Hôtellerie Restauration. Pour les autres bacheliers, le passage par une année préalable de Mise à Niveau est obligatoire.

DÉBUT DE LA FORMATION

16/09/2024

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

Formation, en apprentissage, en alternance sur 2 ans

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le ou la titulaire d'un **BTS Management en hôtellerie et restauration** 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 ou elle réalise des activités dans les domaines de la restauration, de la production culinaire ou de l'hébergement.

La 1ère année de ce BTS est commune à l'ensemble des apprenants. Elle se concentre sur les fondamentaux en cuisine, en service et en hébergement. L'objectif est qu'ils acquièrent une polyvalence de compétences. Une partie importante est consacrée aux règles d'hygiène et de conservation des aliments, à la gestion des stocks, aux techniques culinaires fondamentales, à l'accueil et au service des clients.

Des enseignements généraux appliqués à l'hôtellerie-restauration sont également au programme : des notions de ressources humaines, de droit et de comptabilité sont intégrées dans un cours sur l'entrepreneuriat et le pilotage de l'entreprise hôtelière. L'adaptation aux nouveaux modes de consommation des clients et à la digitalisation est abordée en management et marketing, tout comme la gestion d'une équipe. Enfin, deux langues étrangères, dont l'anglais, sont au programme.

L'option management d'unité de restauration (A) met l'accent sur les techniques du service en restaurant : dresser une table, présenter un menu, valoriser des produits, gérer les stocks de boissons, ou encore encadrer une équipe. L'apprentissage de la sommellerie et des techniques de bar est renforcé avec des cours sur la gestion d'une cave à vins et le service des alcools et cocktails.

L'option management d'unité de production culinaire (B) vise à maîtriser des techniques culinaires propres aux différents types de restauration (traditionnelle, gastronomique, collective) : optimiser les achats d'aliments en fonction de paramètres comme la météo. Le management d'une brigade et la gestion d'entreprise occupent une place importante. Enfin, les notions de la MC cuisinier en desserts de restaurant ont été ajoutées au programme.

L'option management d'unité d'hébergement (C) l'option C aborde la création, la reprise ou la transmission d'entreprise, et plus particulièrement la supervision d'une unité d'hébergement et de son personnel : préparation au « Middle Management opérationnel » avec l'acquisition de notions managériales dans l'hôtellerie et la parahôtellerie. Les élèves apprendront notamment à conduire, à superviser, à améliorer les activités liées à la réception et aux étages dans un établissement hôtelier, étant garant de la qualité des séjours de la clientèle dans leur intégralité.

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement général

Culture générale et Expression

Langue vivante 1

Langue vivante 2

Unités professionnelles

Management, pilotage et entrepreneuriat en hôtellerie restauration

Pilotage de la production de service en hôtellerie restauration

Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie restauration

Management de la production de service en hôtellerie restauration

Mercatique des services en hôtellerie restauration

Conception et production de service

Choix d'une option en 2ème année

A - Management d'unité de restauration (service)

B - Management d'unité de production culinaire (cuisine)

C - Management d'unité d'hébergement

VOS CONSEILLERS DES AGENCES DE GIRONDE

Elise Bord
Assistante de formation
elise.bord@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 56 80 85 39

Emilie CHANUSSOT
Coordinatrice de Formation
emilie.chanussot@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 56 80 85 39



CONDITIONS DE FORMATION

Rythme d'alternance : 2 semaines de formation au lycée / 2 semaines de formation en entreprise

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Délivrance du diplôme par des **épreuves ponctuelles terminales** en fin de 2ème année et une épreuve en CCF (Contrôle en Cours de Formation)

CONDITIONS D'ADMISSION

Parcoursup (formation inscrite sous : Lycée Hôtel-Tourisme (Talence - 33) BTS - Services-Management en hôtellerie restauration-en apprentissage - **Contactez nous après confirmation du vœu !**

PROFIL DES INTERVENANTS

Des professeurs de l'Education Nationale, formateurs pour le GRETA CFA Aquitaine, vous accompagnent en centre et en entreprise et vous conseillent sur votre projet post-formation. Une **coordinatrice** est aussi dédiée à la formation : **Emilie Chanussot**.

Une **équipe GRETA CFA dédiée et disponible** qui vous accompagne au quotidien pour suivre votre formation **dans les meilleures conditions** : recherche d'entreprises, information et la préparation aux épreuves du BTS, suivi administratif et financier....

VOS CONSEILLERS DES AGENCES DE GIRONDE

Elise Bord
Assistante de formation
elise.bord@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 56 80 85 39

Emilie CHANUSSOT
Coordinatrice de Formation
emilie.chanussot@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 56 80 85 39