



### LIEU DE LA FORMATION

GRETA-CFA AQUITAINE  
LYCÉE PROFESSIONNEL RÉGIONAL  
JEAN CAPELLE  
LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE,  
DE LA GASTRONOMIE ET DES SERVICES  
AV. DU MARÉCHAL LECLERC  
24100 BERGERAC

### PUBLIC CONCERNÉ

Jeune de moins de 30 ans en  
apprentissage  
Salariés en contrat de  
professionnalisation

### PRÉ-REQUIS

Etre titulaire d'un Baccalauréat  
technologique ou professionnel  
Hôtellerie-Restauration  
ou Autre Baccalauréat + MAN  
(Mise à Niveau) Hôtellerie-  
Restauration

### DÉBUT DE LA FORMATION

02/09/2024

### DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

Formation du 02/09/2024  
au 26/06/2026  
Rentrée possible jusqu'à la fin  
octobre, sur signature du Contrat  
d'Alternance par l'entreprise

### MODALITÉS DE FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Ce diplôme de l'Education Nationale, de niveau 5, vous préparera à devenir un Cuisinier professionnel aux compétences multiples, capable de:  
**Concevoir et produire** des services en hôtellerie-restauration  
**Animer** la politique commerciale et marketing et **développer** la relation client  
**Manager** tout ou partie du service, gérer et animer l'équipe  
**Piloter** l'unité de production : analyse, exploitation des données, contrôle de gestion  
**Formaliser et évaluer** un projet d'entrepreneuriat en hôtellerie-restauration

## CONTENU DE LA FORMATION

### Enseignement Général

Culture et Expression générale - Anglais, espagnol ou allemand

### Enseignement d'économie et gestion hôtelière

Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière

Conduite du projet entrepreneurial

Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services

### Enseignement d'hôtellerie restauration

Sciences en hôtellerie-restauration

Ingénierie en hôtellerie-restauration

Sciences et technologies culinaires, des services en restauration, en hébergement

Sommellerie et techniques de bar (option A)

### Choix d'une option A ou B en 2ème année

A - Management d'Unité de Restauration,

B - Management d'Unité de Production Culinaire.

## CONDITIONS DE FORMATION

Alternance de **2 ans** de Septembre à Juin

Rythme alterné: 2 semaines en centre de formation, 2 semaines en entreprise

Pour information, le montant de la préparation de ce diplôme est de 12 325 € par an.

Ce diplôme étant proposée dans le cadre d'un contrat d'Apprentissage, les frais de formation sont financés par l'OPCO dont dépend l'entreprise signataire du contrat - aucun reste à charge pour l'entreprise.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation formative tout au long de la formation.

Évaluation finale sous la forme d'épreuves en contrôle en cours de formation (CCF) et d'épreuves ponctuelles.

Modalités d'évaluation conformes au référentiel de certification du diplôme de l'Éducation Nationale de niveau 5 : BTS MHR

## CONDITIONS D'ADMISSION

Déposez votre dossier tout au long de l'année, toutes les candidatures sont étudiées.

Dossier de candidature : **dossier, CV, lettre de motivation, diplômes obtenus et entretien de motivation**

## VOS CONSEILLERS DE L'AGENCE DE DORDOGNE

Corinne LEMETTEL  
Conseillère en Formation  
Professionnelle  
corinne.lemetel@greta-cfa-  
aquitaine.fr  
05 53 02 17 69  
06 30 52 50 16

Agence Périgueux  
agence-perigueux@greta-cfa-  
aquitaine.fr  
05 53 02 17 69



## BTS (MHR) MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION OPTIONS A OU B EN APPRENTISSAGE



### PROFIL DES INTERVENANTS

Les formateurs certifiés et agrégés du Lycée des Métiers de l'Hôtellerie, de la Gastronomie et des Services Jean Capelle à Bergerac, habilités par l'Éducation nationale à préparer au diplôme.

#### VOS CONSEILLERS DE L'AGENCE DE DORDOGNE

Corinne LEMETEIL  
Conseillère en Formation  
Professionnelle  
corinne.lemeteil@greta-cfa-  
aquitaine.fr  
05 53 02 17 69  
06 30 52 50 16

Agence Périgueux  
agence-perigueux@greta-cfa-  
aquitaine.fr  
05 53 02 17 69