

**BTS Management Hôtellerie Restauration option A : « Management d'unité de restauration »****Financement**

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

**Organisme responsable et contact**

CAMPUS DU LAC  
Contact - accueil  
05.56.79.52.00  
contact@campusdulac.com

**Accès à la formation****Publics visés :**

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Salarié(e)  
Actif(ve) non salarié(e)

**Sélection :**

Dossier  
Entretien

**Niveau d'entrée requis :**

Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4 européen)

**Conditions d'accès :**

Seuls les candidats scolarisés dans les séries de terminales ci-dessous, ou titulaires d'un baccalauréat de ces séries, sont autorisés à s'inscrire directement : Série Hôtellerie Série Science et Techniques de l'Hôtellerie et de la Restauration Série Professionnelle, spécialité Commercialisation et services en restauration Série Professionnelle, spécialité Cuisine Série Professionnelle, spécialité Restauration Série Mise à Niveau Hôtellerie Série Mise à niveau en hôtellerie-restauration Les titulaires d'un diplôme de niveau 4 (dont les bacs généraux) non issus de la filière hôtellerie-restauration se verront proposer une année de mise à niveau via une inscription en CAP cuisine en 1 an ou CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant en 1 an, accessible en apprentissage.

**Prérequis pédagogiques :**

Le BTS Management en hôtellerie restauration nécessite des prérequis dans un des trois domaines suivants : Cuisine (option B), service en salle (option A), hébergement (option C), en fonction de l'option choisie. Et une bonne connaissance du fonctionnement des établissements de la restauration traditionnelle ou gastronomique. Mais aussi : une bonne capacité de travail, accepter de travailler les week-ends et les jours fériés, comprendre l'importance des codes vestimentaires liés aux métiers de l'hôtellerie et restauration, apprécier le travail en équipe

**Contrat de professionnalisation possible ?**

Non

**Objectif de la formation**

Le ou la titulaire du BTS MHR intervient dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs pour produire des services et encadrer les équipes. Il ou elle travaille en étroite collaboration avec les autres personnels de l'entreprise, est en relation avec des clients et doit communiquer, notamment en langues vivantes étrangères. 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 et a vocation à encadrer des équipes plus ou moins importantes selon le type d'entreprise. Après une ou plusieurs expériences professionnelles réussies, il ou elle doit être en mesure de créer ou reprendre une entreprise dans son domaine ou de prendre plus de responsabilités dans son organisation. Cette formation, caractérisée par une culture générale élargie, par une grande polyvalence et technicité, vise à préparer les responsables de demain dans le secteur de l'hôtellerie restauration. À l'issue de la formation, le titulaire du BTS MHR option A « Management d'unité de restauration » peut accéder à des postes de : maître d'hôtel, premier maître d'hôtel, sommelier, chef barman...

**Contenu et modalités d'organisation**

La première année est commune aux trois options et permet d'acquérir les compétences de base dans les trois spécialités. La deuxième année est consacrée à la spécialisation dans une des trois options Année 1 : Tronc commun Les fondamentaux en cuisine, en service et en hébergement L'objectif est d'acquérir une polyvalence de compétences. Enseignements professionnels : Enseignements d'hôtellerie restauration : • Sciences en hôtellerie restauration • Ingénierie en hôtellerie restauration • Sciences et technologies culinaires • Sciences et technologies des services en restauration • Sciences et technologies des services en hébergement • Sommelier et technique de bar Enseignements d'économie et gestion hôtelière : • Entreprenariat et pilotage de l'entreprise • Conduite de projet entrepreneurial • Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services Enseignements généraux : • Communication et expression française • Langue vivante Anglais • Langue vivante Espagnol Année 2 : options Trois options sont possibles : • Option A : management d'unité de restauration • Option B : management d'unité de production culinaire • Option C : management d'unité d'hébergement Aves une déclinaison des programmes suivants : o Production de service en hôtellerie restauration o Animation de la politique commerciale et développement de la relation client o Management opérationnel de service en hôtellerie et restauration o Pilotage de la production de service o Entreprenariat en hôtellerie

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné**


**Validation(s) Visée(s)**

**BTS management en hôtellerie - restauration option A : management d'unité de restauration - Niveau 5 : DEUG, BTS, DUT, DEUST (Niveau 5 européen)**

**Et après ?****Suite de parcours**

Une poursuite d'études est possible dans notre établissement en Bachelor FERRANDI 3ème année « arts culinaires et entreprenariat » ou « Management Hôtellerie Restauration » (options Food&Beverage ou Wine&Tourism), en Mention Complémentaire Sommelier, Cuisinier en desserts de restaurant ou Employé Barman. Un Master in Hospitality Management est envisageable à la suite du Bachelor. Le BTS permet aussi une insertion professionnelle immédiate aux diplômés.

**Calendrier des sessions**

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00332504	du 01/09/2023 au 31/08/2025	Bordeaux (33)	CAMPUS DU LAC		Non éligible	

**00395878**

du 01/09/2024 au  
31/08/2026

Bordeaux (33)

**CAMPUS DU LAC**

Non  
éligible



**00537352**

du 01/09/2025 au  
31/08/2027

Bordeaux (33)

**CAMPUS DU LAC**

Non  
éligible

