

BTS MRH (Management en hotellerie restauration)

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CAFA FORMATION BDX
Thomas PORTIER
05.57.87.64.92
cafa@cafa-formations.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 :

Dossier d'inscription et entretien sur dossier

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Le BTS MHR (option A: management d'unité de restauration ou option B: Management d'unité de production culinaire) se prépare sur 2 ans en contrat d'apprentissage. La formation 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 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. Le diplômé peut débiter comme maître d'hôtel, sommelier, chef barman, avant d'accéder à des postes d'encadrement ou de direction.

Contenu et modalités d'organisation

DOMAINE PROFESSIONNEL Enseignement de l'hôtellerie restauration : Sciences et ingénierie en hôtellerie restauration, Sommellerie et techniques de bar, Sciences et technologies culinaires, Sciences et technologies des services en restauration et en hébergement
Enseignement de l'hôtellerie restauration (2ème année - option A) : Sommellerie et techniques de bar, Sciences et technologies des services en restauration
Enseignement de l'hôtellerie restauration (2ème année - option B) : Sciences en Hôtellerie Restauration, Sciences et technologies culinaires
Enseignement d'économie et gestion hôtelière (1ère et 2ème années) : Entrepreneuriat et pilotage, Conduite de projet
Management de l'entreprise Mercatique des services

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

Et après ?

Suite de parcours

Le diplômé peut débiter comme maître d'hôtel, sommelier, chef barman, avant d'accéder à des postes d'encadrement ou de direction. Spécialisation de Conseiller en Sommellerie ou Barman / Limonadier Bachelor Responsable Marketing et Commercial

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00393787	du 02/09/2024 au 28/08/2026	Bordeaux (33)	CAFA FORMATION BDX		Non éligible	
00393693	du 02/09/2024 au 28/08/2026	Bordeaux (33)	CAFA FORMATION BDX		Non éligible	
00498910	du 01/09/2025 au 31/07/2027	Bordeaux (33)	CAFA FORMATION BDX		Non éligible	
00498915	du 01/09/2025 au 31/07/2027	Bordeaux (33)	CAFA FORMATION BDX		Non éligible	