

**Financement**Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif**Organisme responsable et contact**GRETA CFA AQUITAINE  
GRETA-CFA AQUITAINE  
05.56.56.04.04  
contact@greta-cfa-aquitaine.fr**Accès à la formation****Publics visés :**Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Salarié(e)  
Actif(vé) non salarié(e)**Sélection :**

Dossier

**Niveau d'entrée requis :**

Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4 européen)

**Conditions d'accès :**

Le BTS Management en Hôtellerie Restauration est accessible à tout titulaire d'un : BAC techno STHR, BAC pro commercialisation et services en restauration BAC pro cuisine. Pour les autres bacheliers, le passage par une année préalable de Mise A Niveau est obligatoire

**Prérequis pédagogiques :**

Non renseigné

**Contrat de professionnalisation possible ?**

Non

**Objectif de la formation**

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 ou elle réalise des activités dans les domaines de la restauration, de la production culinaire ou de l'hébergement. (Source Référentiel BTS MHR). La 1ère année de ce BTS est commune à l'ensemble des élèves. 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

**Contenu et modalités d'organisation**

ENSEIGNEMENT GENERAL Unité 1 : Culture générale et Expression Unité 2.1 : Langue vivante 1 Unité 2.2 : Langue vivante 2 UNITES PROFESSIONNELLES Unité 3 : Management, pilotage et entrepreneuriat en hôtellerie restauration Unité 3.1 : Pilotage de la production de service en hôtellerie restauration Unité 3.2 : Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie restauration Unité 3.3 : Management de la production de service en hôtellerie restauration Unité 4 : Mercatique des services en hôtellerie restauration Unité 5 : 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

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné**  
Commentaires sur la parcours personnalisable **la durée hebdomadaire varie en fonction de la convention collective de l'entreprise avec qui l'apprenti a signé son contrat d'apprentissage : 35h ou 39h semaine en entreprise**

**Validation(s) Visée(s)**

**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 BTS est un diplôme conçu pour une insertion professionnelle. Cependant avec un bon dossier ou une mention à l'examen, il est possible de poursuivre en licence professionnelle ou en école spécialisée hôtellerie-restauration. Le ou la diplômé(e) de BTS MHR suivant l'option choisie peut débiter comme chef de partie, second de cuisine, chef barman, premier maître d'hôtel, assistant chef de réception, gouvernant d'étage avant d'accéder à des postes d'encadrement ou de direction.

**Calendrier des sessions**

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00426091	du 16/09/2024 au 30/06/2026	Talence (33)	LYCEE D'HOTELLERIE ET DE TOURISME DE GASCOGNE		Non éligible	
00534564	du 15/09/2025 au 30/06/2027	Talence (33)	LYCEE D'HOTELLERIE ET DE TOURISME DE GASCOGNE		Non éligible	