

BTS Management en Hôtellerie-Restauration

Avec quel bac ?

- ✓ Bac technologique STHR (Sciences et Technologie de l'Hôtellerie et de la Restauration)
- ✓ Bac professionnel CSR (Commercialisation et Services en Restauration)
- ✓ Bac professionnel Cuisine
- ✓ Tout autre baccalauréat suivi d'une MAN (Mise à Niveau) en Hôtellerie-Restauration

I. Objectifs de la formation

Le BTS Management en Hôtellerie-Restauration (MHR) est un diplôme national qui se prépare en 2 ans.

La 1^{ère} année est commune à l'ensemble des étudiants. 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.

La 2^{ème} année, l'étudiant choisit entre 3 options :

- ✓ Option A : Management d'unité de restauration
- ✓ Option B : Management d'unité de production culinaire
- ✓ Option C : Management d'unité d'hébergement

Les 3 options sont proposées à Monaco.

Option A Management d'unité de restauration	Option B Management d'unité de production culinaire	Option C Management d'unité d'hébergement
Techniques du service en restaurant : <ul style="list-style-type: none"> • dresser une table, • présenter un menu, • valoriser des produits, • gérer des stocks de boissons, • encadrer une équipe 	Apprentissage des techniques culinaires propres aux différents types de restauration : <ul style="list-style-type: none"> • traditionnelle, • gastronomique, • collective 	Création, reprise ou transmission d'entreprise : <ul style="list-style-type: none"> • superviser une unité d'hébergement et son personnel • répondre aux attentes de la clientèle • fidéliser les clients • communiquer (réseaux sociaux, e-réputation)
L'apprentissage de la <i>sommellerie et des techniques de bar</i> est renforcé avec des cours sur la gestion d'une cave à vins et le service des alcools et cocktails.	Techniques de management : <ul style="list-style-type: none"> • optimiser les achats d'aliments en fonction de paramètres comme la météo • management d'une brigade 	Les langues étrangères sont très présentes dans ce parcours, dont la particularité est de proposer des cours en anglais.

II. Enseignements

En plus des enseignements généraux, la formation comporte des enseignements professionnels spécifiques à l'hôtellerie et à la restauration.

Enseignements généraux	Enseignements spécifiques
Communication et expression	Économie et gestion hôtelière (en 1 ^{ère} et 2 ^{ème} années) <ul style="list-style-type: none"> • Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière • Conduite de projet entrepreneurial • Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services
LV1 anglais	Hôtellerie et restauration (en 1 ^{ère} et 2 ^{ème} années - enseignements disponibles en fonction de l'option choisie) <ul style="list-style-type: none"> • Sciences en hôtellerie-restauration (B) • Sommellerie et techniques de bar (A) • Sciences et technologies culinaires (B) • Sciences et technologies des services en restauration (A) • Sciences et technologies des services en hébergement (C)
LV2 (au choix selon les langues proposées par l'établissement)	

Le BTS MHR se prépare en formation temps plein avec 16 à 20 semaines de stages répartis sur 2 ans.

III. Débouchés

Le BTS MHR en poche, le diplômé peut poursuivre ses études dans une licence professionnelle à l'université ou dans une école spécialisée en hôtellerie-restauration, ou entrer sur le marché du travail.

	Option A Management d'unité de restauration	Option B Management d'unité de production culinaire	Option C Management d'unité d'hébergement
Nouveau diplômé	<ul style="list-style-type: none"> • Maître d'hôtel • Sommelier • Barman • Chef barman 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisinier • Chef de partie • Second de cuisine 	<ul style="list-style-type: none"> • Gouvernant • Réceptionniste • Chef de brigade réception
Professionnel avec de l'expérience	<ul style="list-style-type: none"> • Postes d'encadrement <ul style="list-style-type: none"> ○ Assistant de direction ou de restauration ○ Chef sommelier • Postes de direction <ul style="list-style-type: none"> ○ Directeur ○ Directeur-adjoint 	<ul style="list-style-type: none"> • Postes d'encadrement <ul style="list-style-type: none"> ○ Assistant de direction ○ Chef de cuisine ○ Responsable de production • Postes de direction <ul style="list-style-type: none"> ○ Directeur ○ Directeur-adjoint 	<ul style="list-style-type: none"> • Postes d'encadrement <ul style="list-style-type: none"> ○ Responsable d'accueil ○ Responsable de direction • Postes de direction <ul style="list-style-type: none"> ○ Chef de réception ○ Yield manager <p>(= personne chargée d'optimiser le chiffre d'affaires, le taux de remplissage et le prix moyen d'un service hôtelier, touristique et de transport aérien ou ferroviaire.)</p>
Lieux d'exercice	<ul style="list-style-type: none"> • Petite entreprise d'hôtellerie-restauration (restaurant, hôtel, clubs de vacances, maisons de retraite, établissements de soins, ...) • Entreprise de l'industrie agro-alimentaire 	<ul style="list-style-type: none"> • Structures réalisant des prestations de restauration (restaurants, structures hospitalières, résidences de vacances, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Hôtels ou résidences hôtelières