



À QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

Aux élèves titulaires du baccalauréat Sciences et Technologie de l'hôtellerie et de la restauration, d'un baccalauréat professionnel Commercialisation et services en restauration ou Cuisine.

Aux élèves titulaires d'un baccalauréat autre que ceux du secteur de l'hôtellerie et de la restauration à condition d'effectuer une année de mise à niveau permettant d'acquérir des connaissances pratiques (cuisine, services, réception) et la découverte du monde professionnel, notamment grâce à un stage en entreprise, suivie des deux années de BTS.

QUEL EST L'OBJECTIF DE LA FORMATION ?

Le contenu et les méthodes de l'enseignement hôtelier supérieur préparent les élèves à la diversification sans cesse accrue des fonctions et responsabilités et les rendent aptes à jouer un rôle déterminant dans le management en hôtellerie restauration.

La formation s'appuie sur la maîtrise des techniques de restaurant et de service des boissons, de productions culinaires et d'hébergement pour préparer les étudiants à devenir des spécialistes de la relation client dans un contexte de service et de production capable d'apporter aux clients expertises et conseils à tout moment, ce qui nécessite une bonne maîtrise de la communication en français et en langues étrangères.

Les métiers du management en hôtellerie et en restauration nécessitent la connaissance de l'environnement économique, juridique et organisationnel spécifique aux entreprises du secteur, des compétences opérationnelles en management d'équipe ainsi qu'une culture en hôtellerie restauration suffisamment large pour être en mesure de s'adapter aux spécificités de l'entreprise.

COMMENT S'ORGANISE LA FORMATION ?

En 2 ans les élèves titulaires du baccalauréat Sciences et Technologie de l'hôtellerie et de la restauration, d'un baccalauréat professionnel Commercialisation et services en restauration ou Cuisine.

En 3 ans pour les élèves titulaires d'un baccalauréat autre que ceux du secteur de l'hôtellerie et de la restauration :

La première année de classe est commune aux 3 options

Une des 3 options ci-dessous est à choisir en deuxième année :

Option A : Management d'unité de restauration

Option B : Management d'unité de production culinaire

Option C : Management d'unité d'hébergement



Option A : Management d'unité de restauration

Option B : Management d'unité de production culinaire

Option C : Management d'unité d'hébergement

Grille horaire étudiants Management en Hôtellerie et Restauration (BTS MHR)

Enseignements	BTS MHR 1 ^{ère} année commune aux 3 options	BTS MHR 2 ^{ème} année Option A Management d'unité de restauration	BTS MHR 2 ^{ème} année Option B Management d'unité de production culinaire	BTS MHR 2 ^{ème} année Option C Management d'unité d'hébergement
Enseignement général	7	7	7	8
Communication et expression française	2	2	2	2
Langue vivante étrangère 1 ⁽¹⁾	2,5	2,5	2,5	2,5
Langue vivante étrangère 2 ⁽¹⁾	2,5	2,5	2,5	2,5
Anglais et hébergement				1

Enseignement d'économie et gestion hôtelière	13	11	11	11
Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH)	7,5	6	6	6
Conduite de projet entrepreneurial		1	1	1
Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services (MEHMS)	5,5	4	4	4

Enseignement d'hôtellerie restauration	12	13	13	11
Sciences en hôtellerie restauration (SHR)	2		2	
Ingénierie en hôtellerie restauration (IHR)	1			
Sommellerie et techniques de bar (STB)		2		
Sciences et technologies culinaires (STC)	3		11	
Sciences et technologies des services en restauration (STSR)	3	11		
Sciences et technologies de services en hébergement (STSH)	3			11

Total horaire étudiant	32	31	31	31
-------------------------------	-----------	-----------	-----------	-----------

(1) L'une des deux langues est obligatoirement l'anglais. La seconde langue vivante est au choix parmi les langues vivantes étrangères : allemand, chinois, espagnol, italien, portugais



CLASSE DE MISE A NIVEAU

Hôtellerie – Restauration

Grille horaire étudiants – Classe de mise à niveau en Hôtellerie et Restauration, destinée aux élèves issus d'un baccalauréat autre qu'hôtellerie-restauration. Elle a pour objectif l'acquisition d'un bagage pratique (cuisine, salle, réception) en même temps que la découverte du monde professionnel.

Enseignements	Classe de mise à niveau en Hôtellerie et Restauration
Enseignement général	4
Langue vivante étrangère 1 ⁽¹⁾	2
Langue vivante étrangère 2 ⁽¹⁾	2

Economie et gestion hôtelière	10
Economie et gestion hôtelière	10

Enseignement d'hôtellerie restauration	18
Enseignement scientifique Alimentation – Environnement (ESAE)	2
Sciences et technologies culinaires (STC)	8
Sciences et technologies des services (STS)	8

Total horaire étudiant	32
-------------------------------	-----------

L'une des deux langues est obligatoirement l'anglais. La seconde langue vivante est au choix parmi les langues vivantes étrangères : allemand, chinois, espagnol, italien, portugais



ET QUEL METIER DEMAIN ?

Le BTS Management en Hôtellerie Restauration prépare à des emplois de maîtrise et de cadre dans les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration

Le ou la titulaire de ce BTS pourra exercer son activité dans une petite entreprise d'hôtellerie restauration, une unité de production de services d'un grand groupe, un cabinet de conseil en ingénierie, une entreprise de l'industrie agroalimentaire ayant un service de distribution où ses compétences seront valorisées (démonstration de produits, usage de matériels spécifiques...) ou un service de restauration collective.

Selon les options, les emplois offerts peuvent être :

	Option A Management d'unité de restauration	Option B Management d'unité de production culinaire	Option C Management d'unité d'hébergement
En début de carrière	<ul style="list-style-type: none"> - Maître d'hôtel - Premier Maître d'hôtel - Sommelier - Chef barman 	<ul style="list-style-type: none"> - Demi-chef de partie - Chef de partie - Second de cuisine 	<ul style="list-style-type: none"> - Assistant(e) gouvernant(e) - Gouvernant(e) d'étages - Chef de brigade réception - Assistant(e) chef de réception
Après quelques années de carrière	<ul style="list-style-type: none"> - Assistant de direction de restauration - Chef sommelier - Directeur adjoint - Directeur 	<ul style="list-style-type: none"> - Chef de cuisine - Responsable de production - Directeur adjoint - Directeur 	<ul style="list-style-type: none"> - Responsable de l'accueil - Gouvernant(e) général(e) - Chef de réception - Directeur de l'hébergement - Directeur adjoint - Directeur



NOUS CONTACTER :

Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme
Alexandre Dumas
2 rue Eugénie Brazier
BP 80149 – 67404 Illkirch

☎ 03 88 65 30 30

✉ : ce.0670087f@ac-strasbourg.fr

