



LYCÉE ALEXANDRE DUMAS
HÔTELLERIE & TOURISME

75 Route du Rhin

BP 80149

67404 Illkirch cedex

Tél : 03.88.65.30.30

Fax : 03.88.67.80.04

Mail : ce.0670087f@ac-
strasbourg.fr

BTS

Management en Hôtellerie Restauration

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.

Options

3 options 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

La première année de classe est commune aux 3 options

Condition d'accès Durée des études

2 ans pour 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.

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

Stages

Un stage est obligatoire : d'une durée de

- 8 semaines à l'issue de la classe de mise à niveau
- 16 semaines en fin de première année de technicien supérieur

Les étudiants peuvent effectuer leur stage à l'étranger, sous réserve des certaines conditions.

L'expérience du stage de 1^{ère} année de technicien supérieur est formalisée par un projet entrepreneurial en hôtellerie – restauration.





LYCÉE ALEXANDRE DUMAS
HÔTELLERIE & TOURISME

BTS Management en Hôtellerie Restauration

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



LYCÉE ALEXANDRE DUMAS
HÔTELLERIE & TOURISME

CLASSE DE MISE A NIVEAU

Hôtellerie – Restauration

Grille horaire étudiants – Classe de mise à niveau en Hôtellerie et Restauration

| 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 |

(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



LYCÉE ALEXANDRE DUMAS
HÔTELLERIE & TOURISME

BTS

Management en Hôtellerie Restauration

Les emplois

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) générale- Chef de réception- Directeur de l'hébergement- Directeur adjoint- Directeur |