

Logo de l'établissement

85 %

Taux de réussite
aux examens
en 2022-2023

27 %

Taux de
poursuite
d'études
en 2023

63 %

Taux
d'insertion
en 2023

21 %

Taux de rupture
en 2022-2023

BTS Management en hôtellerie- restauration / option B : Management d'unité de production culinaire

Brevet de technicien supérieur MHR

CPF

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

STATUT SALARIÉ

Objectifs de formation

La 1^{re} année du BTS MHR est commune aux 3 options. En 2^e année, l'apprenant confirme son choix d'option : management d'unité de restauration, management d'unité de production culinaire ou management d'unité d'hébergement. A l'issue de la formation, le titulaire du BTS Management en hôtellerie-restauration (BTS MHR) intervient dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs pour produire des services et encadrer les équipes. Il est capable d'organiser, de diriger, de contrôler, de former et d'animer une équipe de travail. Il maîtrise l'environnement économique, juridique et organisationnel spécifique aux entreprises du secteur. Il apporte aux clients expertise et conseil à tout moment.

Programme

Enseignement professionnel

Economie et gestion hôtelière

- Entrepreneurat et pilotage de l'entreprise hôtelière
- Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services
- Conduite du projet entrepreneurial

Hôtellerie-restauration

- Sciences et ingénierie en hôtellerie restauration
- Sciences et technologies de production culinaires
- Sciences et technologie services en restauration, services en hébergement

Enseignement général

- Communication et expression française
- Langue vivante étrangère 1 : Anglais
- Langue vivante étrangère 2 : Espagnol

Infos pratiques

🕒 Durée

2 Année(s) dont 1350 Heure(s)
en centre

📅 Rythme en entreprise

2 semaines/mois

💶 Tarif(s)

Alternance : coût de la formation
pris en charge par l'OPCO de
l'entreprise

Contacts

BESNARD Maud (Saint-Malo)

maud.besnard@fac-metiers.fr
02.99.19.15.23

NOUVEL Morgane (Bruz)

morgane.nouvel@fac-metiers.fr
02.99.05.45.20

POULAIN Christèle (Bruz)

christele.poulain@fac-metiers.fr
02.99.05.46.42



Les plus

- Pédagogie du théâtre pour travailler sur le savoir-être en entreprise

Les conditions d'admission

Prérequis

Titulaire d'un Bac professionnel ou technologique Cuisine, Restauration ou Hôtellerie Restauration. Les titulaires d'un autre Bac doivent effectuer une année de Mise à niveau professionnelle (MAN) ou, un CAP cuisine ou CAP serveur en 1 an (s'ils ont achevé leur second cycle d'enseignement depuis plus d'un an).

Modalités de recrutement

L'inscription sur Parcoursup constitue l'étape obligatoire pour candidater. L'admission est définitive après étude du dossier de candidature, entretien de motivation et signature d'un contrat d'alternance avec une entreprise.

→ Niveau d'entrée : BAC (Niv. 4) ↔ Niveau de sortie : BTS, BAC+2 (Niv. 5)

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Contrôles réguliers de connaissances, examens blancs, mises en situation pratiques. Examen en fin de formation de l'Education nationale ou en contrôle continu sur les deux ans. Pas de certification par blocs de compétences.

Modalités pédagogiques

Pédagogie de l'alternance. Apports théoriques et méthodologiques, nombreux exercices d'application s'appuyant sur des cas d'entreprise, pédagogie active et participative.

Modalités d'entrée

Inscription en ligne sur PARCOURSUP: [Campus de Bruz](#)

- [Campus de Saint-Malo](#)

Les inscriptions à la Faculté des Métiers sont ouvertes de début janvier à septembre.

Pour plus d'informations venez nous rencontrer lors de nos [Journées portes ouvertes](#) le 09/12/23, le 03/02/24, le 22/03/24 et le 23/03/24.

Perspectives métiers

Chef de partie, second de cuisine, chef de cuisine, directeur adjoint, directeur

Poursuite d'études

Certificat de Spécialisation Employé Barman : C.S (ex Mention Complémentaire) Employé Barman Europe

Titre à Finalité Professionnelle Barman : TFP (ex CQP) Barman

Certificat de Spécialisation Sommelier Caviste : C.S (ex Mention complémentaire) Sommelier Caviste Europe

Certificat de Spécialisation cuisinier en desserts de restaurant : C.S (ex Mention Complémentaire)

Cuisinier en Dessert de Restaurant Europe

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Intitulé : MANAGEMENT EN HOTELLERIE-
RESTAURATION OPTION B MANAGEMENT
D'UNITE DE PRODUCTION CULINAIRE (BTS)
- MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT
SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE

Code RNCP : 37889 - JO du 24-07-2023

Date et mise à jour des informations : 11/07/2024

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.fac-metiers.fr

Sessions

Bruz

- De septembre à juin sur 2 ans

Saint-Malo

- De septembre à juillet sur 2 ans

Nos réseaux, certifications et référence



Nos partenaires



FACULTÉ
DES MÉTIERS
FOUGÈRES | RENNES | ST-MALO