

# BTS Management en Hôtellerie-Restaurant option A : Management d'Unité de Restauration (MHR)

Mis à jour le 11 avril 2023

## Conditions d'entrée et prérequis

Etre titulaire d'un diplôme, titre ou  
certificat de niveau 4

## Niveau d'entrée

Niveau 4 - BAC

## Niveau de sortie

Niveau 5 - BAC +2

## Public visé

Demandeurs d'emploi, salariés,  
entreprises

## Rythme

Temps plein

## Durée en centre

12 mois

## Validation

- BTS Management en Hôtellerie-Restaurant option A : Management d'Unité de Restauration Diplôme de l'Education nationale de niveau 5

## Certification

Oui

## Modalités d'évaluation

Contrôles Continus en cours de  
Formation (CCF)

## Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

## Entrée et sortie permanente

Vous souhaitez développer vos compétences ? Changer de métier ?

## Objectifs professionnels

Le titulaire du **BTS Management en Hôtellerie-Restaurant** exerce des fonctions d'organisation, de développement et de gestion au sein d'une unité d'hôtellerie et de restauration. Ses **principales missions** sont :

- Organiser, diriger, contrôler, former et animer des équipes dans les différents domaines de l'hôtellerie restauration
- accueillir et servir les clients
- Piloter une entreprise hôtelière

L'**option management d'unité de restauration** 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.

Le titulaire du BTS Management en Hôtellerie-Restaurant option A **évolue comme maître d'hôtel, sommelier, chef barman, avant d'accéder à des postes d'encadrement ou de direction.**

## Contenu

- **Enseignement général**  
Communication et expression française  
2 Langues vivantes (Anglais et Allemand)
- **Enseignement professionnel**  
Entrepreneuriat pilotage de l'entreprise hôtelière  
Ingénierie en hôtellerie restauration  
Management entreprise hôtelière mercatique services  
Sciences en hôtellerie restauration, hébergement, restauration et culinaire
- 

## Modalités pédagogiques

- Formation en groupe
- Mise en situation professionnelle
- Enseignement général en salle

## Profil des intervenants

Enseignants de l'Éducation nationale et formateurs spécialisés

## Possibilité d'aménagement du parcours

# BTS Management en Hôtellerie-Restaurant option A : Management d'Unité de Restauration (MHR)

Oui

## Codes réglementaires

- Formacode : 42776
- Code NSF : 334
- Code ROME : G1502

Oui

## Délais et modalités d'accès

Réunion d'informations collectives, entretien téléphonique et individuel.

## Financements possibles

CPF, plan de développement des compétences, auto-financement...

## Poursuite de parcours

### Entrée dans la vie active :

- Directeur de restaurant
- Manager en restauration rapide
- Assistant manager
- Chef de cuisine
- Responsable de production
- Maître d'hôtel sommelier
- Réceptionniste en hôtellerie
- Gouvernant en hôtellerie

### Poursuite d'études :

- Possibilité de préparer un diplôme, titre ou certification de niveau 6 (BAC +3)

## Référent handicap

Toutes nos formations sont accessibles à la candidature de personnes en situation de handicap. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

## Réseau

- GRETA STRASBOURG EUROPE (GSE)
- 22 rue du Lixenbuhl  
67402 ILLKIRCH - GRAFFENSTADEN
- contact@strasbourg.greta.fr
- 03 88 40 77 00
- www.greta-alsace.fr
- SIRET : 19672198900040
- Numéro d'activité : 4267P000867