BTS Management en Hôtellerie-Restauration option B : Management d'Unité de Production Culinaire (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

24 mois

Validation

- BTS Management en Hôtellerie-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

Oui

Vous souhaitez développer vos compétences ? Changer de métier ?

Objectifs professionnels

Le titulaire du **BTS Management en Hôtellerie-Restauration** 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
- Optimiser les achats d'aliments
- Manager une brigade

L'option management d'unité de production culinaire vise à maîtriser des techniques culinaires propres aux différents types de restauration (traditionnelle, gastronomique, collective). Le titulaire du BTS Management en Hôtellerie-Restauration option B **évolue comme chef de partie, second de cuisine, 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

Oui

Délais et modalités d'accès

BTS Management en Hôtellerie-Restauration option B : Management d'Unité de Production Culinaire (MHR)

Codes réglementaires

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

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