BTS Management en Hôtellerie-Restauration option A : Management d'Unité de Restauration (MHR) – F/H

Mis à jour le 24 février 2026

Conditions d'entrée et prérequis

- Etre âgé de 15 à 29 ans révolus (des dérogations sont possibles, vous pouvez nous contacter)
- Etre titulaire d'un diplôme de niveau 4

Niveau d'entrée

Niveau 4 - BAC

Niveau de sortie

Niveau 5 - BAC +2

Public visé

Futurs apprentis de 15 à 29 ans révolus

Rythme

Alternance

Durée en centre

24 mois

Validation

- **BTS Management en Hôtellerie-Restauration**
  Diplôme de niveau 5 délivré par le Ministère de l'Education nationale
  RNCP37889

Modalités d'évaluation

- Epreuves ponctuelles et contrôles en cours de formation (CCF)

Modalités de suivi

Possibilité de validation par blocs de compétences

Non

Entrée-sortie permanente

Oui

Vous avez entre 15 et 29 ans révolus ? Vous souhaitez préparer un diplôme tout en travaillant ?

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

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-Restauration option A **évolue comme maître d'hôtel, sommelier, chef barman, avant d'accéder à des postes d'encadrement ou de direction.**

Contenu

- **Enseignements généraux**
  Communication et expression française
  2 Langues vivantes (Anglais et Allemand)
- **Enseignements professionnels**
  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 Alternance
- Formation théorique et pratique (plateau technique ou équipement spécifique)
- La formation pratique en entreprise est assurée par le maitre d'apprentissage

Profil des intervenants

- Enseignants formateurs du CFA académique

Les plus

Taux de réussite 2025 : 86 %

BTS Management en Hôtellerie-Restauration option A : Management d'Unité de Restauration (MHR) – F/H

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP37889
- Code diplôme : 32033423
- Formacode : 42776
- Code NSF : 334
- Code ROME : G1502

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Délais et modalités d'accès

- Pré-inscription en ligne : https://cfa-ac-alsace.ymag.cloud/index.php/preinscription

Financements possibles

- Formation 100% prise en charge par l'OPCO (aucun frais à la charge de l'apprenti)

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

Poursuites 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

- CFA ACADEMIQUE
- 2 rue Adolphe Seyboth
  67000 STRASBOURG
- info@cfa-academique.fr
- 03 88 14 10 10
- www.cfa-academique.fr
- SIRET : 18671553800044