





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

Mis à jour le 3 septembre 2025

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 Diplômedeniveau5délivré par l'Education nationale RNCP37889

Modalités d'évaluation

Epreuves ponctuelles et contrôles en cours de formation (CCF)

Possibilité de validation par blocs de compétences

Non

Entrée et 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 production culinaire vise à maîtriser des techniques culinaires propres aux différents types de restauration (traditionnelle, gastronomique, collective) : optimiser les achats d'aliments en fonction de paramètres comme la météo. Le management d'une brigade et la gestion d'entreprise occupent une place importante.

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

- 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







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

Codes réglementaires

Code RNCP : RNCP37889Code diplôme : 32033424

Formacode : 42776Code NSF : 334Code ROME : G1502

Taux de réussite 2025 : 83.5 %

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Délais et modalités d'accès

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

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
- Gérant de restauration collective
- 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
- cfa@ac-strasbourg.fr
- 03 88 14 10 10
- www.cfa-academique.fr
- SIRET: 18671553800044