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

Mis à jour le 2 juin 2026

Conditions d'entrée et prérequis

- Futurs apprentis de 15 à 29 ans révolus (dérogations sous certaines conditions)
- Pas de condition d'âge pour les personnes reconnues en situation de handicap (RQTH), sportifs de haut niveau, ou ayant un projet de reprise d'entreprise nécessitant l'obtention d'un diplôme
- 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 (dérogations possibles)

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

L'inscription à la formation se fait pour la totalité du référentiel. En cas de validation partielle, les blocs de compétences validés sont acquis.

Modalités d'évaluation

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

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

Modalités de suivi

Entrée-sortie permanente

Oui

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP37889
- Code diplôme : 32033424
- Formacode : 42776
- Code NSF : 334
- Code ROME : G1502

Taux de réussite 2025 : 83.5 %

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Délais et modalités d'accès

- Pré-inscription en ligne : https://cfa-ac-alsace.ymag.cloud/index.php/preinscription
- La date de début en entreprise ne peut être postérieure de plus de 3 mois au début d'exécution du contrat. La date de début au CFA ne peut être postérieure de plus de 3 mois au début d'exécution du contrat. (Article L6222-12 du code du travail).

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.
Contact : missionhandicap@cfa-academique.fr

Réseau

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

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

- SIRET : 18671553800044