

BTS Management en Hôtellerie-Restaurant option C : Management d'Unité d'Hébergement (MHR) – F/H

Mis à jour le 24 février 2026

Conditions d'entrée et prérequis

- Être âgé de 15 à 29 ans révolus (des dérogations sont possibles, vous pouvez nous contacter)
- Être 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-Restaurant** Diplôme de niveau 5 délivré par le Ministère de l'Éducation nationale [RNCP37889](https://www.education.gouv.fr/FRANCE/le-ministere-de-l-education-nationale/note-2019-10-17-11-12-13-14-15-16-17-18-19-20-21-22-23-24-25-26-27-28-29-30-31-32-33-34-35-36-37-38-39-40-41-42-43-44-45-46-47-48-49-50-51-52-53-54-55-56-57-58-59-60-61-62-63-64-65-66-67-68-69-70-71-72-73-74-75-76-77-78-79-80-81-82-83-84-85-86-87-88-89-90-91-92-93-94-95-96-97-98-99-100-101-102-103-104-105-106-107-108-109-110-111-112-113-114-115-116-117-118-119-120-121-122-123-124-125-126-127-128-129-130-131-132-133-134-135-136-137-138-139-140-141-142-143-144-145-146-147-148-149-150-151-152-153-154-155-156-157-158-159-160-161-162-163-164-165-166-167-168-169-170-171-172-173-174-175-176-177-178-179-180-181-182-183-184-185-186-187-188-189-190-191-192-193-194-195-196-197-198-199-200-201-202-203-204-205-206-207-208-209-210-211-212-213-214-215-216-217-218-219-220-221-222-223-224-225-226-227-228-229-230-231-232-233-234-235-236-237-238-239-240-241-242-243-244-245-246-247-248-249-250-251-252-253-254-255-256-257-258-259-260-261-262-263-264-265-266-267-268-269-270-271-272-273-274-275-276-277-278-279-280-281-282-283-284-285-286-287-288-289-290-291-292-293-294-295-296-297-298-299-300-301-302-303-304-305-306-307-308-309-310-311-312-313-314-315-316-317-318-319-320-321-322-323-324-325-326-327-328-329-330-331-332-333-334-335-336-337-338-339-340-341-342-343-344-345-346-347-348-349-350-351-352-353-354-355-356-357-358-359-360-361-362-363-364-365-366-367-368-369-370-371-372-373-374-375-376-377-378-379-380-381-382-383-384-385-386-387-388-389-390-391-392-393-394-395-396-397-398-399-400-401-402-403-404-405-406-407-408-409-410-411-412-413-414-415-416-417-418-419-420-421-422-423-424-425-426-427-428-429-430-431-432-433-434-435-436-437-438-439-440-441-442-443-444-445-446-447-448-449-450-451-452-453-454-455-456-457-458-459-460-461-462-463-464-465-466-467-468-469-470-471-472-473-474-475-476-477-478-479-480-481-482-483-484-485-486-487-488-489-490-491-492-493-494-495-496-497-498-499-500-501-502-503-504-505-506-507-508-509-510-511-512-513-514-515-516-517-518-519-520-521-522-523-524-525-526-527-528-529-530-531-532-533-534-535-536-537-538-539-540-541-542-543-544-545-546-547-548-549-550-551-552-553-554-555-556-557-558-559-560-561-562-563-564-565-566-567-568-569-570-571-572-573-574-575-576-577-578-579-580-581-582-583-584-585-586-587-588-589-590-591-592-593-594-595-596-597-598-599-600-601-602-603-604-605-606-607-608-609-610-611-612-613-614-615-616-617-618-619-620-621-622-623-624-625-626-627-628-629-630-631-632-633-634-635-636-637-638-639-640-641-642-643-644-645-646-647-648-649-650-651-652-653-654-655-656-657-658-659-660-661-662-663-664-665-666-667-668-669-670-671-672-673-674-675-676-677-678-679-680-681-682-683-684-685-686-687-688-689-690-691-692-693-694-695-696-697-698-699-700-701-702-703-704-705-706-707-708-709-710-711-712-713-714-715-716-717-718-719-720-721-722-723-724-725-726-727-728-729-730-731-732-733-734-735-736-737-738-739-740-741-742-743-744-745-746-747-748-749-750-751-752-753-754-755-756-757-758-759-760-761-762-763-764-765-766-767-768-769-770-771-772-773-774-775-776-777-778-779-780-781-782-783-784-785-786-787-788-789-790-791-792-793-794-795-796-797-798-799-800-801-802-803-804-805-806-807-808-809-810-811-812-813-814-815-816-817-818-819-820-821-822-823-824-825-826-827-828-829-830-831-832-833-834-835-836-837-838-839-840-841-842-843-844-845-846-847-848-849-850-851-852-853-854-855-856-857-858-859-860-861-862-863-864-865-866-867-868-869-870-871-872-873-874-875-876-877-878-879-880-881-882-883-884-885-886-887-888-889-890-891-892-893-894-895-896-897-898-899-900-901-902-903-904-905-906-907-908-909-910-911-912-913-914-915-916-917-918-919-920-921-922-923-924-925-926-927-928-929-930-931-932-933-934-935-936-937-938-939-940-941-942-943-944-945-946-947-948-949-950-951-952-953-954-955-956-957-958-959-960-961-962-963-964-965-966-967-968-969-970-971-972-973-974-975-976-977-978-979-980-981-982-983-984-985-986-987-988-989-990-991-992-993-994-995-996-997-998-999-1000)

Modalités d'évaluation

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

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-Restaurant** exerce des fonctions d'organisation, de développement et de gestion au sein d'une unité d'hôtellerie et de restauration.

Ses principales missions :

- 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 d'hébergement aborde la création, la reprise ou la transmission d'entreprise. Les élèves apprennent à **superviser une unité d'hébergement et son personnel**, à répondre aux différentes attentes de la clientèle et à la fidéliser en utilisant notamment les nouveaux outils de communication (réseaux sociaux, e-réputation). Les langues étrangères sont très présentes dans cette option, dont la particularité est de proposer des **cours en anglais**.

Le titulaire du BTS Management en Hôtellerie-Restaurant option C **évolue comme gouvernante, réceptionniste 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 maître d'apprentissage

Profil des intervenants

- Enseignants formateurs du CFA académique

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

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP37889
- Code diplôme : 32033425
- Formacode : 42776
- Code NSF : 334
- Code ROME : G1502

Les plus

Taux de réussite : **60 %**

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Délais et modalités d'accès

- Pré-inscription en ligne : <https://cfa-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 d'hôtel
- Assistant manager
- Responsable de production
- 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