

BTS MHR

Management en Hôtellerie-Restauration (3 options)

Qu'est-ce que le BTS MHR ?

- Diplôme d'Etat post-bac
- Axé sur le secteur du tourisme
- Après une année commune : **Choix d'une option pour la seconde année** :
 A : Management en unité de restauration
 B : Management en unité de production culinaire
 C : Management en unité d'hébergement
- Avec une connaissance de l'environnement économique, juridique et organisationnel spécifique au secteur, le titulaire peut exercer dans un cadre d'exercice varié sur un vaste champ de **métiers d'encadrement de l'hôtellerie-restauration**.
- **Ce BTS répond à un besoin réel du marché** :
 - Une grande variété de postes,
 - Un diplôme à fort potentiel pour une évolution de carrière.

Quel profil pour ce BTS ?

Les aptitudes :

- Disposer d'une appétence pour le domaine de l'hôtellerie et de la restauration ;
- Disposer de compétences comportementales (Goût du contact, savoir-être), méthodologiques (esprit d'initiative, esprit d'équipe) et réactivité (initiative, dynamisme, forte capacité de travail).

Les compétences développées :

- Maîtrise des outils de gestion et de management (dont techniques de mise en valeur des produits et services) ;
- Maîtrise des outils de gestion de projet et des technologies de l'information et de la communication ;
- Maîtrise des techniques culinaires, de services en hôtellerie et de restauration.

Les conditions d'accès :

- Baccalauréat technologique STHR,
- Tout autre bachelier général ou technologique qui a suivi une Mise à niveau d'un an,
- Baccalauréat professionnel Cuisine ou Services exclusivement et sous conditions.

L'horaire hebdomadaire

Enseignements	1ère année	2ème année
Culture générale et expression	2 h	2 h
LV1 et LV2	5 h	5 h
Entreprenariat et pilotage de l'entreprise hôtelière (et conduite projet)	7 h	7 h
Management et mercatique	5,5 h	4 h
Sciences et ingénierie en hôtellerie - Restauration	3 h	2 h ⁽¹⁾
Sciences et technologies culinaires	3 h	4 h ⁽¹⁾
Sciences et technologies des services en restauration	3 h	9 h ⁽¹⁾
Sciences et technologies de services en hébergement	3 h	4 h ⁽¹⁾
LV3 (facultative)	2 h	2 h
⁽¹⁾ Variable selon option A - B ou C		

Les stages en entreprises

Stage et activités professionnelles encadrées :

- 16 semaines en entreprise sur les deux années de formation,
- Activités professionnelles complémentaires pour une mise en activité réelle.

Une maîtrise de cinq pôles métier :

- Production de services en hôtellerie-restauration,
- Animation de la politique commerciale et développement de la relation client,
- Management opérationnel de la production de services en hôtellerie-restauration (HR),
- Pilotage de la production de services en HR,
- Entreprenariat en hôtellerie-restauration.

BTS MHR

Management en Hôtellerie-Restauration (3 options)

Pour quels débouchés ?

Débouchés professionnels :

Le titulaire du BTS Management en Hôtellerie Restauration intervient dans un vaste secteur HR et des activités de loisirs pour produire des services et encadrer les équipes.

L'éventail des métiers dépend de la taille de la structure.

En début de carrière : niveau assistant

- En restauration : maître d'hôtel, sommelier, chef barman ;
- En production culinaire : chef de partie, second de cuisine ;
- En hébergement : gouvernant(e) d'étage, community manager, chef de brigade, assistant chef de réception.

Après quelques années d'expérience : niveau responsable

- En restauration : assistant de direction de restauration, chef sommelier, directeur adjoint d'établissement ;
- En production culinaire : chef de cuisine, responsable de production, directeur adjoint ou directeur ;
- En hébergement : Responsable de l'accueil, gouvernant(e) général(e), yield manager, chef de réception, directeur d'hébergement.

Où se former ?

En formation initiale : 1 établissement dans l'île

- Lycée hôtelier La Renaissance – Saint-Paul
Classe de mise à niveau section technicien supérieur
hôtellerie restauration – Option A – Option B – Option C

Quelles formations après ?

Le BTS a pour objectif l'insertion professionnelle mais avec un très bon dossier, une poursuite d'études est envisageable :

- **En licence professionnelle :**
 - Métiers des Arts culinaires et Arts de la Table
- **En licence LMD :**
 - L3 à l'université

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

- Réforme du BTS MHR en vigueur depuis la rentrée 2018.