

BTS

NIVEAU 5

MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION : MHR

(Option B : Management d'unité de production
culinaire)

CAMPUS DE BORDEAUX



RIGUEUR, PASSION ET CRÉATIVITÉ

Le titulaire du BTS MHR option B est un futur manager d'équipe.

Il est capable d'organiser, de diriger, de contrôler, de former et d'animer des brigades. En parallèle, il est en capacité d'organiser les différents services de son entreprise. C'est également un professionnel qui maîtrise les techniques culinaires propres aux différents types de restauration et optimise les achats.

MÉTIERS VISÉS

- Chef(fe) de partie
- Second(e) de cuisine
- Chef(fe) de cuisine
- Responsable de production
- Assistant(e) de Direction ou Directeur(trice)
- Après expérience :
- Poste d'encadrement ou de direction
- Création ou reprise d'entreprise
- Métiers de l'agro-alimentaire

PRÉREQUIS

- Niveau 4 validé en hôtellerie restauration : Bac Pro Service, Bac Pro Cuisine, Bac Technologique STHR
- Niveau 4 « autres spécialités » ou Bac général avec une année de mise à niveau en hôtellerie restauration

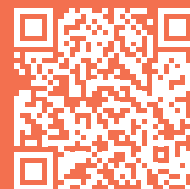
POURSUITE D'ÉTUDES

Plus d'informations sur notre site internet

POSTULER

Inscription en ligne sur :

www.campusdulac.com



REPUBLIQUE FRANÇAISE

LES ACTIVITÉS QUALIFIANTES ET LES DÉCLARATIONS DES CARRIÈRES D'ACTIVITÉS QUALIFIANTES

ACTIONS DE FORMATION : ACTIONS DE VIE - APPRENTISSAGE

UNE FORMATION PROFESSIONNALISANTE

FOCUS SUR :

- Produire des services en hôtellerie restauration
- Animer la politique commerciale et développer la relation client
- Manager opérationnellement la production de services en hôtellerie et restauration
- Piloter la production de services
- Entreprendre en hôtellerie et restauration

MODALITÉS :

- 2 ans en alternance : 2 semaines en CFA, 2 semaines en entreprise

LES + DE LA FORMATION

- Restaurant et bar d'application, cuisine d'application, chambre d'application
- Cuisine d'application
- Salle d'analyse sensorielle
- De nombreuses entreprises partenaires
- Sorties pédagogiques professionnelles et culturelles
- Travaux de groupe en mode projet
- Interventions de professionnels du métier
- Plateformes numériques en Français (projet Voltaire, possibilité de présenter la certification) permettant un travail individualisé en autonomie et adapté au rythme de chacun
- Plateforme pédagogique dédiée à chaque section avec contenus pédagogiques, suivi individualisé, communication avec les formateurs
- Accompagnement aux examens
- Préparation aux concours professionnels
- Mobilité internationale post apprentissage

RECRUTEMENT

- Inscription en ligne
- Entretien de motivation

PROGRAMME

DOMAINE PROFESSIONNEL

ENSEIGNEMENT DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION (1^{ÈRE} ANNÉE) :

- Sciences et ingénierie en hôtellerie restauration
- Sommellerie et techniques de bar
- Sciences et technologies culinaires
- Sciences et technologies des services en restauration et en hébergement

ENSEIGNEMENT DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION (2^{ÈME} ANNÉE – OPTION B) :

- Sciences en Hôtellerie Restauration
- Sciences et technologies culinaires

ENSEIGNEMENT D'ÉCONOMIE ET GESTION HÔTELIÈRE (1^{ÈRE} ET 2^{ÈME} ANNÉES) :

- Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière
- Conduite du projet entrepreneurial
- Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services

DOMAINE GÉNÉRAL

- Communication et expression française
- Langues vivantes étrangères : Anglais et Espagnol