

# FICHE FORMATION

## BTS MHR

### 2023-2024

*Code NSF 334, niveau 5 – enregistré au RNCP par arrêté du 5 février 2018 portant définition et fixant les conditions de délivrance du brevet de technicien supérieur « Management en hôtellerie – restauration (option A : Management d’unité de restauration ; option B : Management d’unité de production culinaire ; option C : Management d’unité d’hébergement) »*



## Objectifs et compétences

Le titulaire d'un Brevet de Technicien Supérieur « Management en hôtellerie et restauration (MHR) » intervient dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs pour produire des services et encadrer les équipes. Selon l'option du BTS, il réalise des activités dans les domaines de la restauration, de la production culinaire ou de l'hébergement. Il a vocation à encadrer des équipes plus ou moins importantes selon le type d'entreprise. Après une ou plusieurs expériences professionnelles réussies, il doit être en mesure de créer ou reprendre une entreprise dans son domaine ou de prendre plus de responsabilités dans son organisation.

**Les détails de la formation sur le site France Compétences :**  
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35339/#ancre7>



## Prérequis

Titulaire d'un BAC professionnel cuisine, Bac Pro commercialisation et services en restauration ou Bac technologique STHR ou d'un niveau 4.  
Être admis via Parcoursup sur dossier et tests écrits et entretien de motivation.



## Aptitudes

Une bonne présentation, un sens des responsabilités, un esprit d'initiative, un goût pour le tourisme, des capacités d'observation et d'analyse, un esprit d'équipe.



## Caractéristiques de la formation

Enseignements professionnels :

- Vente et conseil
- Animation et gestion de l'information touristique
- Création de circuits touristiques
- Gestion de la relation avec les touristes individuels ou en groupe

Enseignements généraux :

- Mercatique
- Economie
- Droit
- Culture Générale
- Histoire géographie et territoires
- Langues vivantes : anglais et espagnol



## Méthodes mobilisées

Formation en présentiel ou en distanciel (en cas de nécessité).



## Modalités d'évaluation

- Evaluation de l'acquisition des compétences
- Examens blancs
- Epreuve ponctuelle (examen final)



## Métiers et débouchés

Management d'unité de restauration :

- Maître d'hôtel (MH)
- Premier Maître d'hôtel
- Sommelier
- Chef barman

Après quelques années de carrière :

- Assistant de direction de restauration
- Chef sommelier
- Directeur adjoint
- Directeur

Management d'unité de production culinaire :

- Demi-chef de partie
- Chef de partie
- Second de cuisine

Après quelques années de carrière :

- Chef de cuisine
- Responsable de production
- Directeur adjoint
- Directeur

Management d'unité d'hébergement :

- Assistant(e) gouvernant(e)
- Gouvernant(e) d'étages
- Community manager
- Chef de brigade réception
- Assistant(e) chef de réception

Après quelques années de carrière :

- Responsable de l'accueil
- Gouvernant(e) général(e)
- Revenue ou yield manager
- Chef de réception
- Directeur de l'hébergement
- Directeur adjoint
- Directeur



## Délais d'accès

Candidatures ouvertes hors Parcoursup de février à novembre

Entrée en formation chaque année en octobre (donnée à titre indicatif)

Inscriptions Parcoursup :

L'EFHT est inscrit sur la plateforme Parcoursup dans le cadre de l'alternance en contrat d'apprentissage.



## Durée de la formation

La formation durant 2 ans, le contrat d'alternance (contrat de professionnalisation ou d'apprentissage) couvrira ces 2 années.



## Rythmes et alternance

Le BTS MHR peut s'effectuer en initial ou en alternance.

Il existe donc deux rythmes possibles.

**En initial :** 4 jours de cours par semaine.

**En alternance :** 2 jours en formation / 3 jours en entreprise.



## Suite de parcours post-diplôme

• Bachelor Tourisme : dans certains établissements vous pourrez intégrer le bachelor directement en troisième année grâce à votre niveau BAC+2. A l'EFHT, le Bachelor MHR « Management en hôtellerie et restauration »

• Licence Tourisme : cette formation dure trois ans et s'effectue au sein des universités

• Licence professionnelle Tourisme : cette formation est accessible après deux ans de BTS ou de licence et dure un an.



## Equivalence ECTS

120 crédits.

Description des modalités d'acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences et/ou par équivalence :

La validation de tous les blocs de compétences doit être acquise pour obtenir la certification.

Des équivalences partielles peuvent être accordées sur dossier justificatif et après un entretien de validation, pour les formations identifiées comme enregistrées en équivalence.



## Tarifs

**En initial :**

- Frais de concours : 15€
- Frais de dossier : 90€
- Frais de scolarité 1ère année : 4 800€
- Frais de scolarité 2ème année : 5 000€

**En alternance :**

Le contrat d'alternance peut prendre la forme d'un contrat d'apprentissage ou d'un contrat de professionnalisation.

Le parcours de formation est pris en charge par l'OPCO (opérateur de compétences) de l'entreprise avec laquelle est signé le contrat d'alternance. L'alternant n'a aucun frais à sa charge.

## Mobilité

Pour toute demande concernant la mobilité nationale ou internationale, veuillez contacter la personne dédiée :  
Romain DAVID – r.david@efht.fr



Accueil  
des personnes  
en situation de handicap

## Accessibilité

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap.  
Pour plus d'informations, contactez notre référent handicap :  
Romain DAVID – r.david@efht.fr

## Contacts

104 boulevard Arago | 75014 PARIS  
contact@efht.fr | +33(0) 1 45 26 26 25  
www.efht.fr

