

FICHE FORMATION

BTS MHR

2022-2023

*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

Le BTS MHR est accessible à tout titulaire d'un baccalauréat et particulièrement : bac techno STHR, bac pro commercialisation et services en restauration, bac pro cuisine. Pour les autres bacheliers, le passage par une année préalable de mise à niveau est obligatoire.



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

Conception et production de services en hôtellerie-restauration
Mercatique des services en hôtellerie restauration
Management de la production de services en hôtellerie restauration
Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration
Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie-restauration
Culture générale et expression
Langue vivante étrangère 1
Langue vivante étrangère 2



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)



Durée de la formation

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



Rythme et alternance

Le BTS MHR s'effectue uniquement en alternance.

Rythme d'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 Tourisme « Chargé du développement d'activités touristiques »
- Licence Hôtellerie : cette formation dure trois ans et s'effectue au sein des universités
- Licence professionnelle Hôtellerie et Restauration : cette formation est accessible après deux ans de BTS ou de licence et dure un an.



Equivalence ECTS

120 crédits.



Tarifs

- 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

