

## BTS Management en Hôtellerie et Restauration – MHR option a

### OBJECTIFS

Le titulaire du BTS management en hôtellerie-restauration est un professionnel de la gestion, du management et du service dans un hôtel ou un restaurant.

La 1<sup>re</sup> année de ce BTS est commune à l'ensemble des élèves. Elle se concentre sur les fondamentaux en cuisine, en service et en hébergement. L'objectif est qu'ils acquièrent une polyvalence de compétences. Une partie importante est consacrée aux règles d'hygiène et de conservation des aliments, à la gestion des stocks, aux techniques culinaires fondamentales, à l'accueil et au service des clients. Des enseignements généraux appliqués à l'hôtellerie-restauration sont également au programme : des notions de ressources humaines, de droit et de comptabilité sont intégrées dans un cours sur l'entrepreneuriat et le pilotage de l'entreprise hôtelière. L'adaptation aux nouveaux modes de consommation des clients et à la digitalisation est abordée en management et marketing, tout comme la gestion d'une équipe. L'option management d'unité de restauration met l'accent sur les techniques du service en restaurant : dresser une table, présenter un menu, valoriser des produits, gérer les stocks de boissons, ou encore encadrer une équipe. L'apprentissage de la sommellerie et des techniques de bar est renforcé avec des cours sur la gestion d'une cave à vins et le service des alcools et cocktails.

### CONTENU ET METHODES MOBILISEES

Enseignement général

Communication et expression française, LV1, LV2

Enseignement d'économie et de gestion hôtelière

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

Enseignement d'hôtellerie restauration

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

Enseignement de spécialité

- Restauration de services
- Politique commerciale et développement relation client
- Management opérationnel de la production de services
- Pilotage de la production de services en HR
- Entrepreneuriat en HR

Périodes en entreprises

La formation se déroule en deux lieux différents et complémentaires (l'entreprise et le lycée).

Formation individualisée en alternance, qui tient compte des connaissances de l'apprenant, de son rythme de travail et de sa capacité d'apprentissage.

Alternance : 35 heures/semaine. La formation se déroule en cours groupe avec des méthodes pédagogiques diversifiées (cours, études de cas concrets, mises en situations...)

### PRE REQUIS

Être titulaire d'un bac professionnel du domaine, ou d'une mise à niveau

### MODALITES D'ADMISSION

Dépôt d'un dossier de candidature.

Validation de la motivation et de la cohérence du projet sur la base d'un entretien avec le Directeur délégué aux Formations de l'Établissement scolaire ou avec le coordinateur de l'unité d'apprentissage. Validation du niveau scolaire minimum attendu par le conseil de classe du deuxième semestre de formation.

### POSITIONNEMENT

Bulletins scolaires du premier et second semestre de formation, avis du conseil de classe du deuxième semestre.

### MODALITES D'EVALUATION

Contrôle en cours de formation (CCF) et contrôle ponctuel

Epreuves écrites et orales, projets, dossiers et Jury final

### DURÉE INDICATIVE

1400h sur 2 ans

1<sup>ère</sup> année : de septembre à juin : 20 semaines de formation (700h)

2<sup>ème</sup> année : de septembre à mai : 20 semaines de formation (700h)

### LIEU(X) DE FORMATION

Lycée de Challes Les Eaux / entreprise

### TARIF

Coût pédagogique (coût contrat) pris en charge par l'opérateur de compétences selon accord de branche ou la collectivité, dans le cadre du contrat d'apprentissage.

SI  
RE  
T :  
19  
7.3  
00  
16  
3  
00  
04  
9-  
AP  
E  
85  
59  
A -  
N°  
Ét  
abl  
iss  
em  
ent  
:  
07  
31  
30  
2 u  
-  
N°  
dé  
cla  
rati  
on  
d'a  
cti  
vit  
é :  
82  
73  
P0  
00  
77  
3

## POURSUITE D'ETUDE

Licences pro :

- Management et droit de la restauration ;
- Commercialisation des aliments ;
- Management en hôtellerie restauration ;
- Management des centres de remise en forme et de bien-être ;
- Direction des services d'hébergement ;
- Commercialisation et distribution de produits de terroir ;
- Restauration internationale ;
- Conception et gestion de projets touristiques ;
- Accueil et réception

## POUR QUELS MÉTIERS ?

Le BTS hôtellerie-restauration option A permet d'accéder à des postes dans des hôtels, des restaurants, industries agro alimentaires...

- Gérant de restauration collective
- Maître d'hôtel

Après quelques années d'expérience, ils pourront briguer des postes d'encadrement ou de direction :

- Responsable de production
- Directeur adjoint
- Directeur de restaurant

## CONTACT

Lycée de Challes Les Eaux  
 M. Frédéric Zeiger  
 Directeur délégué à la formation professionnelle  
 frederic.zeiger@ac-grenoble.fr

04 79 72 86 13

## LA VALEUR AJOUTEE DE NOTRE ETABLISSEMENT EN MATIERE D'APPRENTISSAGE :

Des formations adaptées aux besoins des entreprises du territoire et complémentaires de celles de la formation initiale des lycées.

Des formations dispensées sur des plateaux techniques disposant de matériels de qualité.

Des conseils sur le choix d'une formation adaptée au projet professionnel.

Des offres d'emploi en alternance proposées par les entreprises partenaires.

Un accompagnement personnalisé pour la mise en relation avec les entreprises.

Un accompagnement tout au long de la formation par un formateur référent. Il est en contact avec l'entreprise, pour évaluer le bon déroulement de l'alternance et veiller à l'adéquation des missions confiées en lien avec le référentiel du diplôme.

Des formateurs professionnels issus du monde de l'entreprise ou des professeurs agrégés ou certifiés de l'Education nationale.

Une sécurisation du parcours de formation de l'alternant en cas de rupture de contrat

### Chiffres clés 2019-2020 sur l'ensemble des unités d'apprentissage du Greta Savoie



46% d'insertion professionnelle  
 46% poursuite d'étude



100% de réussite aux examens



90,9% d'apprentis très  
 satisfaits/satisfaits du suivi  
 pédagogique effectué par les UA