



## **BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE - RESTAURATION OPTION A : MANAGEMENT D'UNITÉ DE RESTAURATION**

### **OBJECTIFS**

Former un professionnel en :

- Management d'unité de restauration (option A) ;
- Management d'unité de production culinaire (option B).

L'objectif est de former les apprenti(e)s à la gestion et aux techniques classiques et modernes de production de l'hôtellerie et de la restauration.

Le ou la titulaire d'un brevet de technicien supérieur « Management en hôtellerie 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.

Après une ou plusieurs expériences professionnelles, il ou elle doit être en mesure de créer ou reprendre une entreprise dans son domaine ou de prendre plus de responsabilités dans son organisation.

### **CONTENU**

La formation en entreprise donne à l'étudiant une représentation concrète du milieu professionnel auquel il se destine, tout en lui permettant d'acquérir et atteindre les compétences professionnelles prévues par le référentiel.

Elle constitue un support privilégié pour :

- Se situer dans l'environnement économique, juridique, managérial et technologique des situations rencontrées et en percevoir les enjeux ;
- Se situer dans un environnement organisationnel et de gestion de l'information ;
- Se construire une représentation du métier dans ses dimensions managériales, économiques et

culturelles ;

- Acquérir et développer des attitudes et des comportements professionnels adaptés, en prenant en compte les contraintes s'exerçant dans chacune des activités réalisées.

### PRÉ-REQUIS

La curiosité, l'ouverture d'esprit, l'empathie, la courtoisie, la maîtrise de soi, la force de conviction et l'adaptabilité. Pour ces raisons, l'activité hôtelière repose non seulement sur des compétences techniques, mais aussi sur les qualités personnelles : contacts humains, motivations, capacités à s'intégrer au groupe et à l'animer.

### PUBLIC

Tout public

### DURÉE INDICATIVE

**735 heures** en centre en première année.

**700 heures** en centre en seconde année.

### DÉLAI D'ACCÈS

1 session par an.

Clôture des inscriptions 1 mois avant le début de la formation.

### TARIF

Selon le niveau de prise en charge de France Compétences. Formation gratuite pour le bénéficiaire, frais pédagogiques pris en charge par l'entreprise.

### FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage

Contrat de professionnalisation

### MODALITÉ D'ADMISSION

Admission sur dossier

Après entretien

Après test

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques

### NIVEAU DE SORTIE

Niveau 5 (BTS ou DUT)

### SERVICE VALIDEUR

Ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation

### VALIDATION

Certification de niveau européen 5 (Bac+2)

### MODALITÉS D'ÉVALUATION



Epreuves en cours et /ou fin de formation  
La certification peut être obtenue en totalité  
ou partiellement, par bloc de compétences

### ACCESSIBILITÉ

Un référent handicap est disponible pour  
étudier les conditions d'accès à la formation.

### A NOTER

--

### RNCP / RS

Pour plus d'informations sur la certification >  
RNCP 37889

Contact : [cfa@greta-ardechedrome.fr](mailto:cfa@greta-ardechedrome.fr)

À l'issue de la formation un questionnaire de  
satisfaction sera proposé à l'apprenant pour  
évaluer la formation.

### DOSSIER DE CANDIDATURE



### POUR ALLER PLUS LOIN

#### DÉBOUCHÉS/ MÉTIERS/ EMPLOIS

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

Découvrez d'autres débouchés sur [onisep.fr](http://onisep.fr)  
<https://www.onisep.fr/>

### NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE 2024

#### TAUX DE RÉUSSITE

88% de réussite pour cette formation



### TAUX DE SATISFACTION

100% de satisfaction pour l'ensemble des apprentis

### TAUX DE RETOUR A L'EMPLOI

100% de retour à l'emploi à 6 mois dont 100% dans le métier visé

#### Contacts



### GRETA ARDECHE DROME

#### Lycée Hôtelier de Tain l'hermitage

40 Rue Jean Monnet

26600 Tain l'hermitage

Service Apprentissage

Tél : 04 75 82 37 90

#### Annexe

 [bts\\_management\\_en\\_hotellerie\\_-\\_restauration\\_option\\_a.pdf](#)

Mise à jour le 14 Mars 2025

