



CLASSE DE MISE À NIVEAU POUR ENTRER EN BTS MANAGEMENT HÔTELLERIE-RESTAURATION (MANHR)

OBJECTIFS

- Développer une culture professionnelle et une ouverture sur le secteur de l'hôtellerie-restauration,
- Initier aux concepts et techniques relatifs au domaine,
- Acquérir les bases en cuisine, en service et en hébergement, indispensables pour poursuivre en BTS MHR,
- Développer son autonomie et sa capacité d'adaptation.

CONTENU

- Langues vivantes étrangères : anglais + espagnol
- Économie et gestion hôtelière
- Hébergement
- Sciences et technologies culinaires
- Sciences et technologies des services
- Alimentation-Environnement

PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un bac général ou technologique. La volonté de servir le client (au sens noble) est essentielle dans le secteur. Le candidat devra faire preuve de motivation, d'assiduité, de rigueur et de constance durant cette année d'étude. L'état d'esprit, et les qualités relationnelles et communicationnelles complètent son profil.

DURÉE INDICATIVE

1848 heures : 700 heures en centre et 1148 heures en entreprise (à préciser après positionnement individuel)

DÉLAI D'ACCÈS

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

TARIF

5 800 € (coût maximum de la formation)

Nous consulter pour un parcours personnalisé, sur mesure.

FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation

ACCESSIBILITÉ

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

A NOTER

Tous les candidats s'engagent à présenter l'examen du CAP cuisine ou Service durant la formation.

LES + DE LA FORMATION :

- Enseignants de l'Éducation Nationale et formateurs professionnels,
- Coordinatrice dédiée sur le lieu de formation.

CONTACT :
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



FICHE FORMATION

PUBLIC

Tout public

MODALITÉ D'ADMISSION

Admission sur dossier
Après entretien

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques
Formation pratique en atelier ou en situation de travail.

NIVEAU DE SORTIE

Sans équivalence de niveau

SERVICE VALIDEUR

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

VALIDATION

Attestation de fin de formation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves en cours et /ou fin de formation

NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE 2023

TAUX DE RÉUSSITE

97% de satisfaction pour l'ensemble des apprentis

TAUX DE SATISFACTION

92% de satisfaction pour l'ensemble des apprentis

TAUX DE RETOUR A L'EMPLOI

60% de retour à l'emploi à 6 mois pour l'ensemble des apprentis

INFORMATIONS

Tous les candidats s'engagent à présenter l'examen du CAP cuisine ou Service durant la formation.

LES + DE LA FORMATION :

- Enseignants de l'Éducation Nationale et formateurs professionnels,
- Coordinatrice dédiée sur le lieu de formation.

CONTACT :

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



FICHE FORMATION

Contacts

Lycée Hôtelier de Tain l'hermitage

40 Rue Jean Monnet
26600 Tain l'hermitage
GRETA Ardèche Drôme
Tél : 04 75 82 37 90

Mise à jour le 7 Janvier 2025

