

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

FICHE FORMATION

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

PUBLICS

Jeune de moins de 30 ans

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.

DÉLAI D'ACCÈS

Clôture des inscriptions un mois avant le début de formation.

MODALITÉS 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.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves en cours et /ou fin de formation

VALIDATION

Attestation de fin de formation

SERVICE VALIDEUR

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

TARIF

5 800 € (coût maximum de la formation)
Nous consulter pour un parcours personnalisé, sur mesure.

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation

ACCESSIBILITÉ

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



DURÉE INDICATIVE

3214h sur deux années dont :
1385h en centre de formation
1829h en entreprise
(durée ajustable selon votre situation : consulter nous).

DATES DE SESSION(S)

Du 02/09/2024 au 03/07/2026 à
Tain-l'Hermitage

LIEU(X) DE FORMATION

GRETA Ardèche Drôme
Lycée Hôtelier de Tain-l'Hermitage
40 rue Jean Monnet
26600 TAIN-L'HERMITAGE

CONTACT

04 75 82 37 90
cfa@greta-ardechedrome.fr

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



MAJ le 29/03/2024

Nos conditions générales de vente sont disponibles sur notre site internet, en bas de la page d'accueil.

LES SITES DE FORMATION DU GRETA ARDÈCHE DRÔME

ANNONAY - AUBENAS - CHOMÉRAC - CREST - CRUAS - DIE - LARGENTIÈRE - MONTÉLIMAR - NYONS - PIERRELATTE - PRIVAS - ROMANS-SUR-ISÈRE - TAIN L'HERMITAGE - THUEYTS - TOURNON-SUR-RHÔNE - VALENCE - VALS-LES-BAINS