# BTS MHR

BTS CONTRÔLÉ PAR L'ÉTAT

## MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

CFA ECB — Qualiopi processus certifié — RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au CFA ECB, au titre des catégories d'actions suivantes : actions de formation ; actions de formation par apprentissage action permettant de valider les acquis de l'expérience.

### FORMATION EN APPRENTISSAGE

**Option A :** Management d'unité de restauration
**Option B :** Management d'unité de production culinaire

Le titulaire d'un Brevet de Technicien Supérieur « Management en Hôtellerie Restauration » (BTS MHR) intervient dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs pour produire des services et encadrer des équipes. Selon l'option du BTS, il réalise des activités dans les domaines de la restauration, de la production culinaire dans le respect de la réglementation en vigueur en prenant en compte l'environnement économique et juridique. Il a vocation à encadrer des équipes, après quelques années d'expériences, de créer ou de reprendre une entreprise dans son domaine ou de prendre plus de responsabilités dans son organisation.

### POUR QUI ?

Le BTS MHR en apprentissage s'adresse aux titulaires d'un BAC Pro Cuisine ou Commercialisation et Services en Restauration, d'un BAC Technologique STHR, d'une mise à niveau en Hôtellerie-Restauration (pour les titulaires des autres bacs généraux et technologiques)

### ENSEIGNEMENTS

**Formation en alternance sur 2 ans :** 2 semaines en centre de formation et 2 semaines en entreprise

| ENSEIGNEMENTS TECHNIQUES ET PROFESSIONNELS | BTS 1 | BTS 2 |
|---|---|---|
| Sciences en Hôtellerie Restauration (SHR) | 2h | 2h (B) |
| Ingénierie en Hôtellerie Restauration | 1h | - |
| Sommellerie et Techniques de Bar | - | 2h (A) |
| Sciences et Technologie Culinaire (STC) | 3h | 9h30 (B) |
| Sciences et Technologie des Services de Restauration (STSR) | 3h | 9h30 (A) |
| Sciences et Technologies en Hébergement (STH) | 3h | - |
| Activités encadrées | 1h30 (A) | 2h |
| Suivi du livret d'apprentissage | 1h | 1h |
| Préparation du temps de formation en entreprise et retour d'expérience | 1h | 0h30 |
| Individualisation | 0h30 | 1h |
| Dossier projet entrepreneurial, dossier d'activité en entreprise | - | 0h30 |

### ADMISSION

L'inscription se fait sur dossier et entretien.

Il revient à l'apprenti de proposer une entreprise, en adéquation avec les exigences du diplôme, qui sera validée par l'équipe pédagogique. S'en suit alors la signature du contrat (date préconisée de début : 1er juillet).

**40%** Formation | **60%** Entreprise

| ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX | BTS 1 | BTS 2 |
|---|---|---|
| Communication et expression française | 2h | 2,5h |
| Langue vivante 1 | 2,5h | 2,5h |
| Langue vivante 2 | 2,5h | 2,5h |
| Entrepreneuriat et Pilotage Entreprise Hôtelière (EPEH) | 7,5h | 7h |
| Conduite de projet entrepreneuriat | - | 1,5h |
| Management de l'Entreprise Hôtelière et Mercatique des Services (MEHMS) | 6h | 4,5h |

## PROJET ÉDUCATIF

Dans le cadre des activités encadrées, voyage d'étude dans une région française que les apprentis organisent avec des visites en lien avec le métier (entreprise hôtelière, producteurs, patrimoine) et au SIRHA de Lyon.

## RESTAURANT D'APPLICATION LE BONNE NOUVELLE

Les élèves des différentes sections hôtelières accueillent le public dans le restaurant d'application au château de Ker Stears, en période scolaire, pour le déjeuner du lundi au vendredi et quelques soirs dans l'année (BTS et repas de « gala » des Bac pro).

**Sur réservation au 02 98 44 02 92**

**Menus consultables sur notre site** : www.estran-brest.fr

## ATOUTS POUR VOTRE CV

- Formation Sauveteur Secouriste du Travail (SST)
- Formation au Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

## DÉBOUCHÉS ET POURSUITES D'ÉTUDES

Les formations suivies par les étudiants leur permettent plusieurs options en fonction de leur projet professionnel soit par une insertion dans la vie active, soit par une poursuite de leur formation.

**Insertions professionnelles :**

- **Option A** : Maître d'hôtel, sommelier, chef barman puis assistant de direction, Directeur
- **Option B** : Demi- chef de partie, chef de partie, second de cuisine puis chef de cuisine, responsable de production, Directeur

**Licences Professionnelles :**

- Génie Culinaire et Management en Hôtellerie-Restauration
- Management de la Restauration collective et commerciale
- Production et Management en industries agro-alimentaires intitulé : gestion des achats, innovation et sécurité alimentaire en production culinaire

**Master :**

- Management des Activités Hôtelières et Touristiques

## CONTACTS


**FRÉDÉRIC FERELLEC**

**LAURENT POIRRIER**

**Responsables BTS MHR**

bts.mhr@estran-brest.education
02 98 44 17 08

SUP FÉNELON

**Sup Fénelon**
105, chemin Ker Stears
29200 Brest


## RETOUR D'EXPÉRIENCES

**ALEXANDRE QUEOURON**
**Ancien étudiant BTS MHR**

**DÉCOUVREZ LE BTS MHR EN VIDÉO**

« Après mon Bac Pro Cuisine effectué au lycée Fénelon, j'ai poursuivi mes études par un BTS MHR en alternance. Pendant deux ans, j'ai été apprenti au restaurant La Butte où j'ai pu découvrir pleinement le métier de cuisinier. **Être en alternance a été une superbe expérience pour moi.** Cela m'a permis d'être formé sur différents postes (garde-manger, pâtisserie, entremétier), d'avoir plus de responsabilités et surtout d'avoir **plus confiance en moi.**

**Être sur le terrain facilite grandement la compréhension des notions vues en cours.** Le BTS nous donne des bases théoriques solides pour affronter le monde de l'entreprise. Le projet professionnel de création d'entreprise a permis de confronter toutes les matières et de prendre conscience qu'il ne faut pas en négliger certaines comme le management ou le marketing. »