



BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

Option C Management d'une unité d'hébergement

ORGANISATION DE LA FORMATION

Le BTS MHR est organisé, en formation initiale, en 2 années de formation. La 1^{re} année est commune aux 3 options et permet d'acquérir les compétences de base dans les trois spécialités. La 2^e année est consacrée à la spécialisation dans une des 3 options :

- **Option A** - Management d'unité de restauration
- **Option B** - Management d'unité de production culinaire
- **Option C** - Management d'unité d'hébergement

OBJECTIFS

- Posséder des aptitudes pour diriger, former, animer une équipe. C'est à la fois un organisateur et un gestionnaire, et il a le sens du contact.
- Conduire et superviser les activités de la réception et des étages. Assurer un suivi du séjour des clients, de la réservation jusqu'au départ ; coordonner la facturation et veiller à la qualité des prestations.
- Fournir aux clients des renseignements pratiques, touristiques et culturels.

CONTENU

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques d'hôtellerie et restauration.
- Économie et gestion hôtelière.
- Sciences et technologie.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Communication et expression française.
- Langues vivantes.

PRÉ-REQUIS ET INSCRIPTION

Être titulaire d'un :

- Baccalauréat professionnel Commercialisation et services en restauration ou Cuisine.
- Baccalauréat technologique STHR (Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration).
- Ou avoir suivi une année de Mise à niveau (MAN) en Hôtellerie restauration.

Inscription sur Parcoursup.

PUBLIC

Public sous statut scolaire.

VALIDATION

Brevet de technicien supérieur (niveau 5, anciennement niveau III).

MODALITÉS DE VALIDATION

Examen final.

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation Nationale.

TARIF

Lycée public (formation gratuite).

DURÉE DE LA FORMATION

2 années complètes au lycée avec 16 semaines de stage (en France ou à l'étranger) entre avril et juillet lors de la 1^{ère} année de BTS.

DÉBOUCHÉS

Le diplômé peut débiter comme gouvernant(e), réceptionniste avant d'accéder à des postes d'encadrement ou de direction.

La maîtrise de deux langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- Licence professionnelle en hôtellerie tourisme avec différentes spécialisations : management des activités hôtelières, des unités de restauration...
- Autres Licences professionnelles dans le domaine de l'hôtellerie restauration.
- Master / MBA en Management hôtelier-restauration.
- Diplôme d'école spécialisée.

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN

Cf Tableau « Réussite examens »

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Excellent.

NOUS CONTACTER

Lycée François Rabelais

BP24 - 69571 DARDILLY CEDEX

Tél : 04 78 66 88 88 Mail : ce.0693504j@ac-lyon.fr

Site internet : lyceecfarabelais-lyondardilly.fr