



MAN (MISE À NIVEAU)

Hôtellerie Restauration (1 an)

ORGANISATION DE LA FORMATION

La MAN HR fait partie intégrante du cycle d'études préparant au Brevet de Technicien Supérieur Management en Hôtellerie Restauration.

La formation est organisée en une année, au cours de laquelle l'étudiant, n'ayant pas suivi un second cycle du domaine de l'hôtellerie restauration sanctionné soit par le Baccalauréat Technologique "Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration", soit par le Baccalauréat Professionnel "Commercialisation et Services en Restauration" ou "Cuisine", développe les capacités à intégrer la section BTS MHR.

OBJECTIF DE LA FORMATION

- Développer chez l'étudiant une culture professionnelle et une ouverture sur le monde de l'hôtellerie restauration.
- Initier aux concepts et aux techniques, relatifs aux domaines de l'hôtellerie et la restauration.
- Donner les bases indispensables à l'acquisition des compétences qui seront développées en section de technicien supérieur "management en hôtellerie restauration".
- Développer chez l'étudiant sa capacité d'adaptation en développant son autonomie.

CONDITION D'ACCÈS

Être titulaire d'un diplôme baccalauréat (différent STHR, Bac Pro Cuisine, Bac Pro Service).

Procédure Parcoursup.

PROFIL DES CANDIDATS

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.

STAGE

D'une durée de 8 semaines, le stage se déroule en fin d'année scolaire. Il permet à l'étudiant de découvrir l'entreprise d'hôtellerie-restauration dans son ensemble et de se familiariser avec elle. En effet, il s'agit, pour les étudiants, d'observer et de se familiariser avec le fonctionnement d'une entreprise d'hôtellerie-restauration puis de s'immerger au sein des services de celle-ci pour mieux en comprendre le fonctionnement et les finalités.

MODALITÉS DE VALIDATION

MATIÈRES	HEURES/ SEMAINE
ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL	4
Langue vivante 1	2
Langue vivante 2	2
ÉCONOMIE ET GESTION	10
Économie et gestion hôtelière (EGH)	10
ENSEIGNEMENT HÔTELLERIE RESTAURATION	18
Enseignement scientifique Alimentation – Environnement (ESAE)	2
Sciences et technologies des services (STS)	8
Sciences et technologies culinaires (STC)	8
TOTAL	32

- L'une des deux langues est obligatoirement l'anglais. La seconde est au choix parmi l'allemand, l'espagnol ou l'italien.
- Horaire : Classe entière + TD/TP.

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