

# BTS MANAGEMENT HÔTELLERIE RESTAURATION

Diplôme de niveau 5 reconnu par l'État

## Quels sont les objectifs du BTS Management hôtellerie restauration ?

L'objectif du BTS MHR est d'acquérir les fondamentaux en cuisine, en service et en hébergement. L'enseignement est consacré aux règles d'hygiène et de conservation des aliments, à la gestion des stocks, aux techniques culinaires fondamentales, à l'accueil et au service des clients.

La 1ère année est commune à l'ensemble des élèves, la 2ème année est sujette au choix d'une option :

- L'option A - Management d'unité de restauration
- L'option B - Management d'unité de production culinaire



- L'option C - Management d'unité d'hébergement



### TARIF

Formation financée par l'OPCO de votre employeur



### RYTHME

Alternance 15j /15j



### DURÉE

2 ou 3 ans  
Rentrée en septembre



### ADMISSION

Résultats scolaires et entretien  
Frais de restauration : 800€  
Frais de dossier : 100€



### PUBLIC

Tout public



### EXAMEN

Épreuves pratiques  
Épreuves écrites



### PRÉREQUIS

BAC Pro CSR, BAC Pro Cuisine,  
BAC Général ou Technologie  
suivie d'une mise à niveau de 1 an



### MÉTIERS VISÉS

Chef de partie  
Directeur de restaurant  
Maître d'hôtel

## Matières étudiées

- Culture générale et expression (épreuve écrite)
- Anglais/ espagnol (épreuve orale et écrite)
- Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière (épreuve écrite)
- Conduite du projet et entrepreneuriat (épreuve orale)
- Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services (épreuve écrite)
- Conception et production de services en hôtellerie restauration dans l'option choisie (épreuve pratique)
- Sciences en hôtellerie restauration (épreuve pratique)
- Sommellerie et techniques du bar (épreuve pratique)
- Sciences et technologies des services en restauration selon l'option (épreuve écrite)

## Débouchés et évolutions

Ce BTS vous mènera vers la gestion et le management global d'un hôtel, restaurant ou autre lieu dans le domaine du tourisme, des loisirs et du spectacle. Le titulaire du BTS est capable d'organiser, diriger, contrôler, manager et former une équipe de travail.

Suite de parcours : Bachelor Arts Culinaires et entrepreneuriat  
Licences Professionnelles en hôtellerie restauration  
Master Hôtellerie

## Rémunération de l'apprenti (selon contrat choisi)

Rémunération*	De 16 à 17 ans	De 18 à 20 ans	De 21 à 25 ans	à partir de 26 ans
Contrat d'apprentissage	27% SMIC	43% SMIC	53% SMIC	100% SMIC
Contrat de professionnalisation	55% SMIC	55% SMIC	70% SMIC	100% SMIC

\* Valable pour la 1ère année d'exécution du contrat

**TAUX DE RÉUSSITE  
2022**

**45%**

**TAUX D'INSERTION  
PROFESSIONNELLE  
2022**

**80%**

