



**BTS MHR**

.....

**MANAGEMENT  
HÔTELLERIE  
RESTAURATION**

*Formez-vous à  
l'excellence du métier !*

## BTS MHR : 2 OPTIONS POSSIBLES

OPTION CHOISIE	PERSPECTIVES D'EMPLOI
<b>Option A :</b> Management d'unité de restauration	Maître d'hôtel, assistant de direction, direction d'une unité de restauration
<b>Option B :</b> Management d'unité de production culinaire	Second de cuisine, chef de cuisine, assistant de direction, direction d'une unité de production

### PROGRAMME

*Le titulaire du BTS peut poursuivre ses études en école hôtelière, à l'université (licence ou master) ou en écoles privées.*

#### 1<sup>ÈRE</sup> ANNÉE

*La première année de BTS MHR* permettra à l'étudiant d'approfondir et d'enrichir ses connaissances dans les 3 secteurs d'hôtellerie-restauration et un nombre important d'heures en économie-gestion et management sera dispensé. Cette année inclut un stage de 16 semaines en France ou à l'étranger selon le projet de l'étudiant.

#### 2<sup>ÈME</sup> ANNÉE

*Cours communs aux 2 options de la deuxième année :*

- ▶ 2h Communication et expression française
- ▶ 5h langues vivantes étrangères 1 et 2
- ▶ 6h Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière
- ▶ 1h Conduite de projet entrepreneurial
- ▶ 4h Management de l'entreprise hôtelière

#### **OPTION A : Management de l'unité de restauration**

- ▶ 11h Sciences et technologie des services en restauration
- ▶ 2h Sommellerie et techniques de bar

#### **OPTION B : Management d'unité de production culinaire**

- ▶ 11h Sciences et technologie culinaire
- ▶ 2h Sciences en hôtellerie-restauration

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

L'objectif est de former les étudiants à la gestion, au management et aux techniques classiques et modernes de production de l'hôtellerie et de la restauration.

Le titulaire du BTS MHR intervient dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs pour produire des services et encadrer les équipes. Selon l'option du BTS, il réalise des activités dans le domaine de la restauration ou de la production culinaire. Il a vocation à encadrer des équipes plus ou moins importantes. Après une ou plusieurs expériences professionnelles réussies, il doit être en mesure de créer ou reprendre une entreprise dans le domaine de la restauration.



## CONDITIONS D'ACCÈS

Accès par Parcoursup.  
Le BTS est ouvert aux titulaires d'un :

- ▶ BAC STHR
- ▶ BAC PRO Cuisine ou Commercialisation et Services en Restauration
- ▶ Bac technologique ou bac général après une année de mise à niveau



## 2 STATUTS : ETUDIANT OU ALTERNANT

Vous pouvez choisir de nous rejoindre en qualité d'étudiant ou d'alternant dans notre Unité de Formation par Apprentissage.

## QUALITÉS REQUISES

Curiosité, ouverture d'esprit, esprit d'initiative, bonne organisation, sens relationnel, autonomie, rigueur, capacité à s'intégrer dans un groupe et à l'animer.

LYCÉE PROFESSIONNEL PONTARCHER



Hôtellerie - Restauration

Services à la personne

Gestion - Administration

Vente - Accueil - Commerce

## LYCÉE PONTARCHER

Place Jacques Brel

70000 VESOUL

03.84.97.03.33

[ce.0700882d@ac-besancon.fr](mailto:ce.0700882d@ac-besancon.fr)

[www.lycee-pontarcher.fr](http://www.lycee-pontarcher.fr)

  
**RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

GIP FTLV  
  
ACADÉMIE DE BESANÇON  
FRANCHE-COMTÉ

**RÉGION  
BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTÉ**