

BTS - MANAGEMENT EN HOTELLERIE - RESTAURATION : OPTION B : MANAGEMENT D'UNITE DE PRODUCTION CULINAIRE

Taux de réussite : 60.00 %

PUBLIC VISÉ

Public de - 29ans
Rqth
Créateur ou repreneur
d'entreprise
Sportif de haut niveau
Contrat d'apprentissage

LE + DE LA FORMATION

Aucun frais d'inscription ne sera
demandé. Prise en charge à
100%. Pour connaître tous les
indicateurs du CFA académique,
consultez le site InserJeunes.

DUREE

Durée de formation : 1350 heures
Durée en entreprise : 1864
heures
Durée hebdomadaire moyenne :
35h / semaine

DATES PREVISIONNELLES

Du 04/09/2023 au 30/06/2025.

LIEUX DE FORMATION

CFA
Lycée Montaleau
2 bis, rue Pierre Sépard
94370 Sucy-en-Brie

CONTACT

CFA
Nicole Eustache
Tél : 01 57 02 67 74
cfa-academique@ac-creteil.fr
[Consulter notre Politique Handicap](#)

TARIFS

Prix tarif public maximum :
Forfait parcours mixte :
24 650,00 €.

Organisme non soumis à la TVA.

[Voir nos conditions générales de ventes](#)

FINANCEMENTS

Type de financement :
Contrat d'apprentissage
N° DOKELIO : SE_872933

CODES

NSF : 334
RNCP : 35339
CERTIFINFO : 100359

OBJECTIFS

Le titulaire d'un Brevet de Technicien Supérieur « Management en hôtellerie et restauration (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 les domaines de la restauration, de la production culinaire ou de l'hébergement. Il a vocation à encadrer des équipes plus ou moins importantes selon le type d'entreprise. Après une ou plusieurs expériences professionnelles réussies, il doit être en mesure de créer ou reprendre une entreprise dans son domaine ou de prendre plus de responsabilités dans son organisation.

PRE-REQUIS

Le BTS MHR est accessible à tout titulaire d'un baccalauréat et particulièrement : bac techno STHR, bac pro commercialisation et services en restauration, bac pro cuisine. Pour les autres bacheliers, le passage par une année préalable de mise à niveau est obligatoire.

MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

L'admission en formation peut s'effectuer sur dossier, test et entretien.
Inscriptions du 20/03/2023 au 04/09/2023 au Lycée Montaleau à Sucy-en-Brie.

MODALITES PEDAGOGIQUES

Parcours en alternance.
Accompagnement personnalisé.
Organisé en alternance.
Cours du jour

CONTENUS

- ▶ DOMAINES PROFESSIONNELS
- ▶ Conception et production de services en hôtellerie restauration
- ▶ Mercatique des services en hôtellerie restauration
- ▶ Management de la production de services en hôtellerie restauration
- ▶ Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration
- ▶ Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie-restauration
- ▶ DOMAINES GÉNÉRAUX
- ▶ Culture générale et expression
- ▶ Langue vivante étrangère 1
- ▶ Langue vivante étrangère 2

VALIDATION

- ▶ Diplôme BTS - Management en hôtellerie - restauration : Option B : Management d'unité de production culinaire niveau : 5

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Le BTS est un diplôme conçu pour une insertion professionnelle. Cependant avec un bon dossier ou une mention à l'examen, il est possible de poursuivre en licence professionnelle ou en école spécialisée hôtellerie-restauration.



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Formacode : 42766

Code Rome : G1401



GIP FCIP

ACADÉMIE DE CRÉTEIL