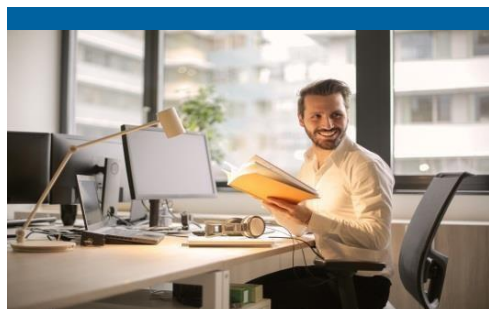


BTS MHR – Management en Hôtellerie Restauration



Apprendre est vital, se former est une chance.

Bien plus que vous aider à trouver une entreprise :

Trouver un employeur est essentiel pour vous, nous le savons ! Cependant nous considérons qu'il est tout aussi essentiel de le faire dans un environnement professionnel qui vous correspond. **Très attentifs à vos qualités** et à vos désirs, nous mettons tout notre savoir-faire, notre énergie et notre réseau partenaire pour chercher et trouver l'entreprise la plus adaptée à votre ambition, celle qui saura mettre en valeur vos qualités. Celle qui vous va !

Nous ne cherchons pas une entreprise, **nous trouvons la vôtre.**

C'est pour nous la seule façon de vous témoigner le **respect** que mérite votre confiance.

Conditions d'admission

Test écrit
Entretien de motivation
Analyse de votre dossier scolaire

Comment s'inscrire ?

Rendez-vous sur notre site Internet :
www.aureisformation.fr
ou appelez le **01 83 95 49 15**
On s'engage à vous répondre
immédiatement et vous recevez les tests
d'admission sous 24 heures

Tarif

Aucun frais de scolarité à la charge de l'alternant (prise en charge par l'entreprise, l'OPCO ou l'organisme d'accueil).

OBJECTIFS :

Le **BTS Management en Hôtellerie Restauration** forme à des postes à responsabilités dans les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs.

Le ou la 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 ou elle réalise des activités dans les domaines de la restauration, de la production culinaire ou de l'hébergement. Il ou elle a vocation à encadrer des équipes plus ou moins importantes selon le type d'entreprise. Après une ou plusieurs expériences professionnelles réussies, il ou elle doit être en mesure de créer ou reprendre une entreprise dans son domaine ou de prendre plus de responsabilités dans son organisation.

Le Brevet de technicien supérieur management en hôtellerie et restauration (MHR) a trois options :

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

PREREQUIS : Être titulaire d'un diplôme / d'une certification de niveau 4 (ex niv.IV) (Bac d'enseignement général, technologique ou professionnel) ou avoir 3 ans d'expérience dans la branche.

RYTHME : 3 jours en entreprise et 2 jours en centre de formation.

Rentrée mi-septembre

DUREE : 2 ans

VALIDATION : Diplôme du Ministère de l'Éducation nationale de niveau 5 (ex niv. III-Bac+2) – RNCP35339

DEBOUCHES PROFESSIONNELS :

Yield manager - Chef de brigade réception - Community manager - Responsable de l'accueil - Assistant(e) chef de réception - Gouvernant(e) général(e) - Chef de réception - Directeur de l'hébergement - Directeur adjoint – Directeur.

POURSUIITE D'ETUDES :

Licence professionnelle ou Bachelor dans les domaines des arts culinaires et des arts de la table, ou dans l'organisation et la gestion des établissements hôteliers et de restauration, ou dans l'organisation et la gestion des systèmes hôteliers et de restauration ou en école spécialisée hôtellerie-restauration.

EQUIVALENCE :

Il n'y a pas d'équivalence ou de passerelles possibles sur cette formation.

TITRE RNCP :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35339/>

Nous plaçons 96% de nos alternants dans nos entreprises partenaires.

BTS MHR – Management en Hôtellerie Restauration

CONTENU DE LA FORMATION :

- ✓ **Bloc n°1 :** Production de services en hôtellerie restauration
- ✓ **Bloc n°2 :** Animation de la politique commerciale et développement de la relation client
- ✓ **Bloc n°3 :** Management opérationnel de la production de services en hôtellerie restauration
- ✓ **Bloc n°4 :** Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration
- ✓ **Bloc n°5 :** Entrepreneuriat en hôtellerie restauration
- ✓ **Options :**
 - A. Management d'unité de restauration
 - B. Management d'unité de production culinaire
 - C. Management d'unité d'hébergement

BENEFICE DES BLOCS :

- Les blocs peuvent être validés individuellement
- L'école permet la possibilité de redoublement

Le titulaire acquiert 120 ECTS à l'obtention du diplôme.

EXAMEN NATIONAL :

Pour l'obtention du diplôme, chacun des 5 blocs de compétences sont évalué au moyen d'une épreuve ponctuelle finale.

4 BTS Blancs sont prévus afin de vous préparer à l'examen national ainsi que des épreuves de contrôle continu adaptées aux exigences du référentiel.

MODALITES DE FORMATION :

Cours en journée, Collectif, Individualisé, Formation en présentiel ou mixte (à distance et en présentiel).

Formation en alternance : en contrat d'apprentissage (avoir moins de 30 ans, la formation est accessible sans limite d'âge aux personnes en situation de handicap) ou en contrat de professionnalisation.

LIEU DE LA FORMATION :

AUREÏS FORMATION – 322 rue des Pyrénées – 75020 Paris

Le site n'est pas adapté aux personnes à mobilité réduite

RE'ROUVEZ-NOUS SUR :

Aureïs.fr



Aureïs Formation & Alternance, 322 rue des Pyrénées, 75020 Paris - 01 83 95 49 13

Mis à jour le 01/09/2022