

UNITÉ - TOURISME HÔTELLERIE RESTAURATION SERVICE

BTS Management en Hôtellerie Restauration

La formation vise à former des managers qualifiés dans les domaines de la restauration et de l'hôtellerie pouvant évoluer vers des postes à responsabilités.

L'adaptation aux nouveaux modes de consommation des clients et à la digitalisation est abordée en management et marketing, tout comme la gestion d'une équipe.

La première année est commune aux trois options et la deuxième est consacrée à la spécialisation :

- Option A Management d'unité de production service
- Option B Management d'unité de production culinaire
- Option C Management d'unité d'hébergement.

Formation gratuite et rémunérée par la voie de l'apprentissage.

Compétences acquises à l'issue de la formation

- Animer la politique commerciale de son unité,
- Développer la relation client,
- Mettre en oeuvre un management opérationnel performant,
- Assurer un pilotage de la production de service efficace,
- Envisager un projet de reprise ou de création d'entreprise.

Débouchés

Intégrer la vie professionnelle :

- Option A : Maitre d'hôtel, F&B manager,
- Option B : Chef de partie ou Second de cuisine,
- Option C : Receptionniste ou Responsable reservations.

Dans des structures telles que :

- Hôtels, restaurants indépendants,
- Groupes hôteliers,
- Groupes de restauration,
- Traiteurs, cuisines collectives,
- Événementiel.

En France et à l'étranger.

Poursuivre vos études :

En intégrant le Bachelor «Chef, Chef d'entreprise»
Thierry Marx (L3) à La Cadenelle.



Conditions d'admission

Le BTS MHR se réalise en :

- 2 ans après un Bac Pro Cuisine ou CSR et un Bac STHR.
- 3 ans après tous les autres Bac.

Vous devez :

- Etre éligible à l'apprentissage,
- Remplir le dossier de préinscription en ligne,
- Vous inscrire sur le site académique **parcoursup** pour formuler vos vœux,
Centre dans l'enseignement supérieur
- Votre candidature sera examinée en commission,
- Avoir conclu un contrat d'apprentissage.*
*(*l'apprenti dispose de 3 mois à compter du démarrage de la formation)*

Spécificités de La Cadenelle

- Equipe pédagogique constituée de formateurs expérimentés de la profession,
- Accompagnement dans la recherche d'une entreprise d'accueil grâce à un réseau de partenaires implantés sur le territoire,
- Restaurant d'application,
- Possibilité de passer le TOEIC à La Cadenelle.



Formation en CFA

Enseignements Professionnels : 607.50 heures -

- Sciences,
 - Ingénierie,
 - Technologies,
- en restauration, en hébergement et culinaires.

Enseignements Généraux : 607.50 heures

- Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise, Management et Mercatique des services,
- LV1 : anglais,
- LV2 : allemand, espagnol ou italien,
- Culture générale et Expression.

Accompagnement au projet professionnel : 135 heures

- Conduite du projet entrepreneurial.

Sous réserve de modifications du règlement d'examen sept. 2022

Formation en entreprise

Formation par la voie de l'apprentissage, rythme de l'alternance :
2 semaines en formation / 2 semaines en entreprise.



La Cadenelle
unité de savoirs

134 Boulevard des Libérateurs
CS 80105 - 13376 Marseille cedex 12

FRANCE

Tél : +33 (0) 4 91 18 10 50

Internet : www.cadenelle.com

E-mail : info@cadenelle.com



ACCÈS

Métro Timone + Bus n°91

Métro La Fourragère + Bus n°10