

## 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 RDCFI «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, CSR ou STHR.
- 3 ans après tout autre Bac.

Vous devez :

- Etre éligible à l'apprentissage,
- Remplir le dossier de préinscription en ligne,
- Vous inscrire sur le site académique [parcoursup](https://parcoursup.fr) pour formuler vos vœux,
- Votre candidature sera examinée en commission,
- L'entrée en formation est conditionnée à la signature d'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,
- Cuisine, bar et restaurant d'application réservés aux formations en hôtellerie restauration,
- Possibilité de passer le TOEIC à La Cadenelle,
- Possibilité d'aménager le contrat de travail pour permettre une mobilité à l'étranger.



## Formation en CFA - 1 350 h sur 2 ans

**Enseignements Professionnels : 607.50 heures -**

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

**Enseignements Généraux : 607.50 heures**

- Entreprenariat 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 d'un projet entrepreneurial.

*Sous réserve de modifications du règlement d'examen  
juin 2024*

## 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  
Tél : +33 (0) 4 91 18 10 50

Internet : [www.cadenelle.com](http://www.cadenelle.com)  
E-mail : [info@cadenelle.com](mailto:info@cadenelle.com)



**ACCÈS**

Méto Timone + Bus n°91  
Méto La Fourragère + Bus n°10  
ou Tramway T1 - Parking sur place