

UNITÉ - TOURISME HÔTELLERIE RESTAURATION SERVICE

BTS Management en Hôtellerie Restauration

Ce cursus vise à former des professionnels qualifiés dans les domaines de la restauration et de l'hôtellerie en développant des compétences managériales et entrepreneuriales.

La prise en compte des contraintes environnementales, l'adaptation aux nouveaux modes de consommation des clients et la digitalisation sont abordées 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 restauration

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

- Manager tout ou partie d'un service,
- Mesurer la performance de l'entreprise,
- Développer la relation client,
- Gérer et animer l'équipe,
- Assurer un pilotage de la production efficace,
- Envisager un projet de reprise ou de création d'entreprise.

● Débouchés

Intégrer la vie professionnelle :

Option A : Maitre d'hôtel, F&B manager, Responsable restaurant,

Option B : Chef de partie ou Second de cuisine,

Option C : Réceptionniste ou Responsable réservations.

Dans des structures telles que :

- Hôtels, restaurants ou bars indépendants,
- Groupes hôteliers,
- Groupes de restauration,
- Traiteurs,
- 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.

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, et réaliser une pré-inscription sur notre site internet : www.cadenelle.com
 - 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, restaurant et chambre 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 : 1 055 heures

- Sciences en Hôtellerie Restauration,
- Ingénierie en Hôtellerie Restauration,
- Technologies et pratique en Hôtellerie Restauration,
- Entreprenariat et pilotage de l'entreprise,
- Management et Mercatique des services.

Enseignements Généraux : 240 heures

- LV1 : anglais,
- LV2 : allemand, espagnol ou italien,
- Culture générale et Expression.

Accompagnement au projet professionnel : 55 heures

- Conduite d'un projet entrepreneurial.

Sous réserve de modifications du règlement d'examen mars 2025

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
E-mail : info@cadenelle.com



ACCÈS

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