

# BTS MHR

Management en  
Hôtellerie Restauration

RNCP 37889 | MIN. ENSEIGNEMENT SUP & RECHERCHE | Echéance enregistrement : 31/08/2028

FORMATION EN ALTERNANCE  
NIVEAU V - BAC +2

DURÉE : 2 ANS - 1 350 h.



## PROGRAMME

Communication et expression française  
LV1 : Anglais | LV2 : Espagnol ou allemand ou italien  
Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière  
Conduite du projet entrepreneurial – seulement en 2<sup>e</sup> année  
Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services  
Sciences en hôtellerie restauration (Option B)  
Ingénierie en hôtellerie restauration (Option B)  
Sommellerie et techniques du bar (Option A)  
Sciences et technologies culinaires (Option B)  
Sciences et technologie des services en restauration (Option A)  
Sciences et technologie des services en hébergement (Option C)

## MÉTHODES & ÉVALUATIONS

Cours magistraux, exposés, mises en situation Travaux pratiques et ateliers  
Groupes complets et demi-groupes  
Suivi individualisé de la Relation Centre / Entreprise  
Évaluations semestrielles écrites et orales, examens blancs, examen final

## DÉBOUCHÉS

**Exemples de métiers :** Maître d'hôtel, sommelier(ère), chef(fe) barman, assistant(e) de direction... Chef(fe) de partie, second de cuisine, responsable de production, directeur(trice) restaurant ou hôtel... Gouvernant(e) d'étage, chef(fe) de brigade réception, responsable d'accueil, chef(fe) de réception...  
**Exemples de poursuites d'étude :** Mention complémentaire Sommellerie, Licences Professionnelles...

## Préparez-vous aux métiers de L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

Détails sur [iscb.fr/mhr](http://iscb.fr/mhr)

Pour toute question relative aux difficultés particulières nécessitant un accompagnement, contactez "[referent.handicap@iscb.fr](mailto:referent.handicap@iscb.fr)"

58 rue Georges Delpérier, 37000 Tours  
02 47 76 40 80 • [iscb@iscb.fr](mailto:iscb@iscb.fr) • [iscb.fr](http://iscb.fr)



## RYTHME

Formation dispensée en alternance, en présentiel sur une durée hebdomadaire basée sur 35h.

15 jours à l'ISCB / 15 jours en entreprise

DIPLÔME  
RECONNU PAR  
L'ÉTAT

**Option A : Management d'unité de restauration**

**Option B : Management d'unité de production culinaire**

**Option C : Management d'unité d'hébergement**

## OBJECTIFS

Concevoir et produire des services en hôtellerie-restauration  
Développer la mercatique des services en hôtellerie-restauration  
Manager la production de services en hôtellerie-restauration  
Piloter la production de services en hôtellerie-restauration  
Entreprendre en hôtellerie-restauration

## PRÉREQUIS

Être titulaire d'un bac ou d'un diplôme niveau 4  
Contrat d'apprentissage : avoir entre 17 ans et 29 ans

## MODALITÉS & INSCRIPTIONS

Rentrée en septembre  
Préinscription sur [Parcoursup](http://Parcoursup) ou sur le site de l'ISCB : [iscb.fr/preinscription](http://iscb.fr/preinscription)  
Inscription sur dossier et entretien de janvier à août.  
Délai pour signer un contrat d'alternance à partir du début de la formation : 3 mois (un accompagnement pour la recherche d'entreprise est proposé)

## TARIFS

Formation en alternance sans frais pour l'alternant et 0 reste à charge pour l'entreprise.

**Dispositif apprentissage :** Tarification selon le niveau de prise en charge dans le référentiel publié par [France Compétences](http://France Compétences).