

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.



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

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^e 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)

OPTIONS

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

OBJECTIFS

Maîtriser les techniques de restaurant et de service des boissons
Maîtriser les techniques de productions culinaires et d'hébergement
Maîtriser l'environnement économique, juridique et organisationnel spécifique aux entreprises du secteur
Maîtriser le management d'équipe
S'adapter aux spécificités des entreprises

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

PRÉREQUIS

Être titulaire d'un bac ou d'un diplôme niveau 4
Contrat d'apprentissage : avoir entre 17 ans et 29 ans
Contrat de professionnalisation : être demandeur d'emploi, pas de limite d'âge

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 Sommelierie, Licences Professionnelles...

MODALITÉS & INSCRIPTIONS

Rentrée en septembre
Préinscription sur **Parcoursup** ou sur le site de l'ISCB : 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**.
Dispositif contrat de professionnalisation ou Pro-A : Tarification selon le niveau de prise en charge de l'OPCO concerné.

Préparez-vous aux métiers de

L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

Détails sur iscb.fr/mhr

Pour toute question relative aux difficultés particulières nécessitant un accompagnement, contactez "referent.handicap@iscb.fr"

58 rue Georges Delpérier, 37000 Tours
02 47 76 40 80 • iscb@iscb.fr • iscb.fr

