

BTS MHR

MANAGEMENT EN HÔTELLERIE ET RESTAURATION

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
- ▶ Entrepreneurat 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)

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

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



RYTHME

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

15 jours à l'ISCB / 15 jours en entreprise

OPTIONS

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

DIPLÔME
RECONNU PAR
L'ÉTAT

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

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

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.