

BTS

NIVEAU 5

MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION : MHR

Option B: Management d'unité
de production culinaire



RIGOUREUX, PASSIONNÉ ET CRÉATIF

Le titulaire du BTS MHR option B est un futur manager d'équipe. Il est capable d'organiser, de diriger, de contrôler, de former et d'animer des brigades plus ou moins importantes. En parallèle, il est en capacité d'organiser les services de son entreprise (gestion, communication et digitalisation, finances, RH, droit, comptabilité...). Mais c'est aussi un professionnel qui maîtrise les techniques culinaires propres aux différents types de restauration (traditionnelle, gastronomique, collective) et optimise les achats en fonction de différents paramètres.

MÉTIERS VISÉS :

- Chef de partie
- Second de cuisine
- Chef de cuisine
- Responsable de production
- Assistant de Direction ou Directeur

Après expérience :

- Poste d'encadrement ou de direction
- Création ou reprise d'entreprise
- Métiers de l'agro-alimentaire

PRÉ-REQUIS

- Niveau 4 validé en hôtellerie restauration : Bac Professionnel ou Bac technologique
- Niveau 4 « autres spécialités » ou Bac général : mise à niveau avec un CAP de la spécialité en 1 an, avant intégration en BTS

POSTULER

Inscription en ligne sur :

campusdulac.com



UNE FORMATION PROFESSIONNALISANTE

FOCUS SUR :

- Produire des services en hôtellerie restauration
- Animer la politique commerciale et développer la relation client
- Manager opérationnellement la production de services en hôtellerie et restauration
- Piloter la production de services
- Entreprendre en hôtellerie et restauration

MODALITÉS :

2 ans en alternance : 2 semaines en CFA - 2 semaines en entreprise

LES + DE LA FORMATION

- Cuisine d'application
- Restaurant et bar d'application – Chambre d'application -
- Salle d'analyse sensorielle
- De nombreuses entreprises partenaires.
- Sorties pédagogiques professionnelles et culturelles
- Travaux de groupe en mode projet.
- Interventions de professionnels du métier.
- Plateformes numériques en Français (projet Voltaire - possibilité de présenter la certification) et Langues vivantes (Global Exam – possibilité de présenter la certification LinguaSkills ou TOEIC) permettant un travail individualisé en autonomie et adapté au rythme de chacun.
- Plateforme pédagogique dédiée à chaque section avec contenus pédagogiques, suivi individualisé, communication avec les formateurs.
- Accompagnement aux examens.
- Préparation aux concours
- Mobilité internationale post apprentissage

RECRUTEMENT :

- Inscription en ligne
- Entretien de motivation

NOUVEAU DIPLÔME !

START
& BOOST

PROGRAMME

DOMAINE PROFESSIONNEL

ENSEIGNEMENT DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION (1ÈRE ANNÉE) :

- Sciences et ingénierie en hôtellerie restauration
- Sommellerie et techniques de bar
- Sciences et technologies culinaires
- Sciences et technologies des services en restauration et en hébergement

ENSEIGNEMENT DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION (2ÈME ANNÉE – OPTION B) :

- Sciences en Hôtellerie Restauration
- Sciences et technologies culinaires

ENSEIGNEMENT D'ÉCONOMIE ET GESTION HÔTELIÈRE (1ÈRE ET 2ÈME ANNÉES) :

- Entrepreneuriat et pilotage
- Conduite de projet
- Management de l'entreprise
- Mercatique des services

DOMAINE GENERAL

- Communication et expression française
- Langues vivantes : Anglais et Espagnol