

BTS

NIVEAU 5

MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION : MHR

Option C : Management d'unité d'hébergement



ENTREPRENEUR, PASSIONNÉ ET RIGOUREUX

Cette option aborde la création, la reprise ou la transmission d'entreprise. Les élèves apprennent à superviser une unité d'hébergement et son personnel, à répondre aux différentes attentes de la clientèle et à la fidéliser en utilisant notamment les nouveaux outils de communication (réseaux sociaux, e-réputation). Les langues étrangères sont très présentes dans cette option, dont la particularité est de proposer des cours en anglais.

MÉTIERS VISÉS :

- Gouvernant(e)
- Maître d'hôtel
- Réceptionniste
- avant d'accéder à des postes d'encadrement ou de direction.

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) :

- Évaluation et analyse de la production de services en hébergement
- Déploiement de la politique commerciale dans l'unité de production culinaire
- Gérer et animer l'équipe d'hébergement
- Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie restauration
-

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

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

DOMAINE GENERAL

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