

BTS

NIVEAU 5

MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION : MHR

Option A : Management d'unité de restauration

CAMPUS DE BORDEAUX



ORGANISATION, SENS DU CONTACT ET POLYVALENCE

Le titulaire du BTS MHR option A est un futur manager d'équipe. Il est capable d'organiser, de diriger, de contrôler, de former et d'animer des équipes. En parallèle, il est en capacité d'organiser les différents services de son entreprise. C'est également un professionnel du service en salle et de la sommellerie.

MÉTIERS VISÉS

- Maître d'hôtel
- Sommelier(ère)
- Chef(fe) barman
- Assistant(e) de Direction ou Directeur(trice)

Après expérience :

- Poste d'encadrement ou de direction
- Création ou reprise d'entreprise

PRÉREQUIS

- Niveau 4 validé en hôtellerie restauration : Bac Pro Service, Bac Pro Cuisine, Bac Technologique STHR
- Niveau 4 « autres spécialités » ou Bac général avec une année de mise à niveau en hôtellerie restauration

POURSUITE D'ÉTUDES

Plus d'informations sur notre site internet

POSTULER

Inscription en ligne sur :

campusdulac.com



Le service Qualiopi est à votre disposition pour toute information sur les modalités de mise en œuvre de l'acte de formation.
ACTIOM - FORMATION - ACTIOM - QUALIOP - APPRENTISSAGE

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

- Restaurant et bar d'application – Cuisine d'application – Chambre d'application
- Salle d'analyse sensorielle
- 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) 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 professionnels
- Mobilité internationale post apprentissage

RECRUTEMENT

- Inscription en ligne
- Entretien de motivation

NOUVEAU DIPLÔME !

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 A) :

- Sommellerie et techniques de bar
- Sciences et technologies des services en restauration

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

- Entrepreneurat et pilotage de l'entreprise hôtelière
- Conduite du projet entrepreneurial
- Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services

DOMAINE GENERAL

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