

BTS

NIVEAU 5

# MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION : MHR

Option B : Management d'unité de production  
culinaire

CAMPUS DE BORDEAUX



## RIGUEUR, PASSION ET CRÉATIVITÉ

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. En parallèle, il est en capacité d'organiser les différents services de son entreprise. C'est également un professionnel qui maîtrise les techniques culinaires propres aux différents types de restauration et optimise les achats.

## MÉTIER VISÉS

- Chef(fe) de partie
- Second(e) de cuisine
- Chef(fe) de cuisine
- Responsable de production
- Assistant(e) de Direction ou Directeur(trice)

Après expérience :

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

## 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](http://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) 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 B) :

- Sciences en Hôtellerie Restauration
- Sciences et technologies culinaires

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

- Entrepreneuriat 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