

# BTS Management en Hôtellerie Restauration (BTS MHR)

## Objectifs

La formation vise à former des managers qualifiés dans les domaines de la restauration et de l'hôtellerie pouvant évoluer, à terme, vers des postes à responsabilité. Un diplôme très recherché par les employeurs, en France et dans le monde. Le choix de la spécialité s'opère en 2<sup>e</sup> année :

- Option A : Management des Unités de Restauration
- Option B : Management des Unités de Production Culinaire
- Option C : Management de l'Hébergement Hôtelier

## Entreprises d'accueil

- Hôtels, restaurants indépendants, résidences de tourisme.
- Chaîne hôtelière, chaîne de restaurants.
- Traiteur, cuisines collectives.
- Ehpad.

## Prérequis

- Âge : jusqu'à 29 ans révolus.
- Niveau d'entrée : Bac Techno STHR, Bac Professionnel hôtelier, année de mise à niveau, Brevet Professionnel.
- Motivation à exercer le métier visé et pour la formation en alternance

## Modalités d'inscription

- Dossier de candidature complété.
- Participation à la réunion d'information et/ou à l'entretien de vérification des prérequis.
- Participation aux ateliers de recherche d'entreprises le cas échéant.
- Signature d'un contrat d'apprentissage ou Attestation d'engagement de l'employeur.

\* Positionnement : Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.

## Formation par apprentissage

Code diplôme	Code RNCP
32033423	35339

## Niveau de sortie

Titre reconnu par l'État de Niveau 5 (cadre européen des certifications), Équivalent à un Bac+2.

## Durée de la formation

1 350 heures (sur 2 ans).  
Démarrage en septembre.

## Durée du contrat

2 ans, modulable en fonction du positionnement\* (jusqu'à 1 an supplémentaire pour les personnes en situation de handicap).

## Rythme de l'alternance

En moyenne : 3 semaines à l'UFA, 3 semaines en entreprise.  
Le calendrier peut varier pour tenir compte des périodes d'activité fortes en entreprise.  
Le calendrier d'alternance est remis lors de l'inscription.

## Coordonnées de l'UFA



## Lycée Professionnel les Portes De Chartreuse

387 Avenue de Stalingrad  
38340 VOREPPE  
04 76 50 25 73  
ufa@portesdechartreuse.org  
secretariat-ufa@portesdechartreuse.org  
www.portesdechartreuse.org

## Architecture et contenu de la formation

**Bloc de compétences 1 : Production de services en hôtellerie, restauration/conception et production de services en hôtellerie restauration** : concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client, évaluer et analyser la production de services, communiquer avec les autres services

**Bloc de compétences 2 : Animation de la politique commerciale et développement de la relation client /Mercatique des services en hôtellerie restauration** : participer à la définition de la politique commerciale, déployer la politique commerciale dans l'unité de production de services, développer la relation client

**Bloc de compétences 3 : Management opérationnel de la production de services en hôtellerie restauration** : manager tout ou partie du service, gérer et animer l'équipe

**Bloc de compétences 4 : Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration** : mettre en œuvre la politique générale de l'entreprise dans l'unité, mesurer la performance de l'unité et sa contribution à la performance de l'entreprise

**Bloc de compétences 5 : Entrepreneurat en hôtellerie restauration / Projet entrepreneurial en hôtellerie restauration** : formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie restauration, évaluer la faisabilité un projet entrepreneurial en hôtellerie restauration

**Bloc de compétences 6 : Culture générale et expression française**

**Bloc de compétences 7 : Langue vivante A**

**Bloc de compétences 8 : Langue vivante B**

## Méthodes mobilisées

Formation par la voie de l'apprentissage. Pédagogie de l'alternance.

L'enseignant-formateur construit des séquences d'apprentissage en lien avec les expériences en entreprise des alternant(e)s et le métier préparé.

Des outils de liaison relatifs au suivi de l'apprentissage sont mis en place, en particulier le livret d'apprentissage dont l'utilisation est obligatoire.

A minima, deux visites de suivi sont menées par les formateurs par année de formation, et un dialogue régulier est noué avec les maîtres d'apprentissage.

Pédagogie active privilégiant :

- Les mises en situation ou simulations individuelles et collectives de résolution de problèmes (exercices pratiques, travaux sur plateaux techniques)
- La mobilisation des savoirs acquis en cours théoriques sur l'élaboration de projets
- Une organisation coopérative des apprentissages
- Une responsabilité personnelle de l'alternant(e) (plan de travail, auto-évaluation).

## Évaluations certificatives / Sessions d'examen \*

Épreuves	Coefficient	Type	Forme
<b>Culture Générale et expression</b>	2	Ponctuel	Écrit
<b>Langues vivantes étrangères</b>			
• LV A	2	Ponctuel	Écrit et Oral
• LV B	2	Ponctuel	Écrit et Oral
<b>Management, pilotage et entrepreneuriat en Hôtellerie restauration</b>			
• Pilotage de la production de services en Hôtellerie restauration	5	Ponctuel	Écrit
• Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie restauration	3	Ponctuel	Oral
• Management de la production de services en hôtellerie restauration	3	Ponctuel	Écrit
<b>Mercatique des services en hôtellerie restauration</b>	3	Ponctuel	Oral
<b>Conception et production de services en hôtellerie restauration (selon l'option)</b>	15	Ponctuel	Écrit et Pratique
• Option A : Management d'unité de restauration			
• Option B : Management d'unité de production culinaire			

\* Sessions d'examen adaptées aux situations de handicap.

## Modalités d'évaluation

Afin d'aider l'alternant(e) à progresser, des évaluations régulières lui permettent de se situer par rapport aux objectifs à atteindre :

- Évaluation des acquis en centre de formation (Quiz, QCM, Devoirs surveillés, Productions personnelles, Entraînement aux épreuves, Questionnaire oral...)
- Évaluation en entreprise (Entretiens tripartites avec le Maître d'apprentissage)
- Entretiens individuels d'évaluation formative, de régulation, de bilan jusqu'à l'inscription à la certification visée

## Références : Taux moyens du CFA régional

	2022-23	2021-22	2020-21	2019-20
<b>Taux de réussite du BTS MHR dans l'UFA</b>	-	-	-	-
<b>Taux de réussite globaux</b> <i>Effectif présenté</i>	-	<b>87%</b> 2200	<b>90%</b> 1303	<b>90%</b> 1053
<b>Insertion professionnelle</b> (Enquête réalisée 6 mois après la fin de formation)	-	<b>en cours</b>	<b>44%</b>	<b>44%</b>
<b>Taux de poursuite d'étude</b>	-	<b>en cours</b>	<b>50%</b>	<b>44%</b>
<b>Satisfaction globale Apprentis entrants</b> (Enquête réalisée en début de formation auprès de l'ensemble des apprentis du CFA) <i>Répondants / Sondés</i>	<b>89%</b> 600/2531	<b>90%</b> 365/2485	<b>92%</b> -	<b>94%</b> -
<b>Satisfaction globale Apprentis sortants</b> (Enquête réalisée en fin de formation auprès de l'ensemble des apprentis du CFA) <i>Répondants / Sondés</i>	-	<b>68%</b> 354/2400	<b>83%</b> -	<b>86%</b> -
<b>Taux d'abandon globaux</b>	-	<b>14%</b>	<b>11%</b>	-

Retrouvez également tous les résultats globaux du CFA Aktéap sur notre site internet.

## Après la formation

### Suites de parcours possibles / Passerelles :

- Licence Professionnelle en Hôtellerie Restauration (Bac+ 3 / Grade universitaire L3).
- Master en Hôtellerie Restauration (Bac+4, Bac+5 / Grade universitaire M1, M2).

### Débouchés professionnels :

- Option A : Maître d'hôtel, Assistant de direction.
- Option B : Second de cuisine, Responsable adjoint de ...
- Option C : Assistant gouvernant, Assistant chef de réception, Assistant commercial.

## Modalités financières

### Aucuns frais de scolarité pour l'apprenti.

La formation est éligible à la prise en charge financière par l'Opérateur de Compétences (OPCO) de l'entreprise d'accueil.

Coût annuel moyen préconisé par France Compétences : 12 325 €.

Pour les employeurs publics d'Etat et hospitaliers, la formation est également prise en charge par ces derniers en totalité.

Pour les employeurs publics territoriaux, la formation est prise en charge à 100% par le CNFPT (Centre National de la Fonction Publique Territoriale).

## Rémunération de l'apprenti

L'apprenti perçoit une rémunération déterminée en pourcentage du SMIC (Salaire Minimum Interprofessionnel de Croissance).

Année d'exécution du contrat	Apprenti de moins de 18 ans	Apprenti de 18 à 20 ans	Apprenti de 21 à 25 ans	Apprenti de 26 ans et plus
1 <sup>ère</sup> année	27%	43%	53%*	100%*
2 <sup>ème</sup> année	39%	51%	61%*	100%*
3 <sup>ème</sup> année	55%	67%	78%*	100%*

\* Toutefois, sa rémunération peut être supérieure au SMIC si l'entreprise applique des accords (de convention collective ou de branches professionnelles, d'entreprises...) proposant un salaire minimum supérieur au SMIC.

En cas de succession de contrats, la rémunération est au moins égale au minimum légal de la dernière année du précédent contrat (même employeur ou nouvel employeur).

### Cas particuliers :

- Vous poursuivez un parcours en formation en apprentissage après une 1<sup>ère</sup> année de BTS ou BTSA sous statut scolaire : La rémunération sera celle d'une 2<sup>e</sup> année d'exécution du contrat.

## Aides financières de l'apprenti (sous conditions)

- Aide pour l'acquisition du **1<sup>er</sup> équipement** (selon OPCO).
- Aide pour l'**hébergement** (maxi 6 € par nuitée lors des périodes de formation au CFA).
- Aide pour la **restauration** (maxi 3 € par repas lors des périodes de formation au CFA).
- Aide au financement du **permis de conduire** de 500€ pour les apprentis majeurs.

## Délais d'inscription

**Les inscriptions sont ouvertes à compter d'avril.**

Le contrat d'apprentissage peut débuter en entreprise 3 mois avant la date de début de la formation.

Intégration possible en cours de formation et tout au long de l'année selon le diagnostic du positionnement à l'entrée pour réduction de la durée de la formation.

## Publics accueillis

Formation proposée sous statut d'apprentissage exclusivement.

## Accès par transport

- Parking gratuit à proximité / places de parking gratuites aux alentours.
- Parc à vélo.
- Ligne de bus à proximité : en provenance de Grenoble ou de Voiron.
- Gare SNCF de Voreppe à proximité (5 min à pied).

## Accessibilité P.M.R. des locaux

Oui en partie.

## Les + de la formation

### • Restauration

- Cantine / self sur place
- Commerces alimentaires et de restauration à proximité

### • Hébergement

Internat sur place

## Matériel / Équipement

- CDI, salles informatique.
- Ateliers techniques, restaurants d'application, laboratoires de cuisine, salles informatique.

## Coordonnées de l'UFA



### Lycée Professionnel les Portes De Chartreuse

387 Avenue de Stalingrad  
38340 VOREPPE  
04 76 50 25 73  
ufa@portesdechartreuse.org  
secretariat-ufa@portesdechartreuse.org  
www.portesdechartreuse.org

### Référent.e Handicap

Franceline GIROUX  
ufa@portesdechartreuse.org

### CFA de rattachement :



(siège régional)  
4 rue de l'Oratoire  
69300 CALUIRE ET CUIRE  
cfa@akteap.cneap.fr  
[www.cfa-creap.com](http://www.cfa-creap.com)

Association loi 1901  
Numéro UAI : 0693764S  
N°SIRET : 50304921500026