

BTS Management en Hôtellerie Restauration

BTS MHR

Objectifs

- Option A / Management des Unités de restauration
Relation client, marketing, gestion commerciale, sommellerie, bar, événementiel
- Option B/ Management des unités de production culinaire
Organisation de la production, gestion des coûts & des stocks
- Option C/ Management de l'hébergement hôtelier
Gestion commerciale, planning d'occupation, accueil au desk, gestion des étages

Entreprises d'accueil

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

Prérequis

- Âge : jusqu'à 29 ans révolus.
- Niveau d'entrée : Baccalauréat.
- 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

1350 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 : 18 semaines en UFA, 38 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



RENOUVEAU
École Hôtelière

Le Renouveau

Allée Colcombet
42530 SAINT GENEST LERPT
04 77 90 76 80
apprentissage@lerenouveau.org
www.lerenouveau.org

Architecture et contenu de la formation

BC01 - Conception et production de services en hôtellerie restauration (appliquée à l'option)

- Concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client
- Préparer des prestations de service attendues par le client
- Organiser, réaliser et contrôler le service
- Élaborer des fiches techniques et/ou des procédures
- Rechercher et innover dans la production de services (créativité et innovation)
- Évaluer et analyser la production de services
- Contrôler la conformité de la production aux standards de qualité souhaitée
- Mesurer la qualité de la production de services par rapports aux attentes des clients
- Communiquer avec les autres services
- Créer, utiliser et adapter des processus et des supports de communication entre les services
- Gérer l'information et sa diffusion

BC02 - Mercatique des services en hôtellerie restauration

- Participer à la définition de la politique commerciale
- Identifier et analyser les besoins des clients
- Contribuer à la définition de la politique commerciale
- Étudier et suivre l'évolution du marché
- Déployer la politique commerciale dans l'unité de production de services
- Animer la politique commerciale de l'unité
- Évaluer les résultats de la politique commerciale
- Participer à l'élaboration de la politique tarifaire
- Développer la relation client
- Créer et animer la relation client
- Fidéliser les clients

BC03 - Management de la production de services en hôtellerie restauration

- Manager tout ou partie du service
- Animer l'équipe de production de services
- Motiver et fidéliser l'équipe de production de services
- Détecter et valoriser les talents en application de la politique de gestion des carrières
- Gérer et animer l'équipe
- Recruter du personnel de l'unité
- Intégrer, évaluer et former le personnel de l'unité
- Appliquer dans l'unité la réglementation sociale en vigueur

BC04 - Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration

- Mettre en œuvre la politique générale de l'entreprise dans l'unité
- Appliquer les directives de l'entreprise et des textes réglementaires
- Participer au contrôle de gestion de l'entreprise
- Mesurer la performance de l'unité et sa contribution à la performance de l'entreprise
- Sélectionner les outils pertinents d'analyse de l'activité de l'unité
- Déterminer la contribution de l'unité de restauration à la performance de l'entreprise

BC05 - Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie restauration

- Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie restauration
- Définir le concept : l'offre de services proposée
- Déterminer les besoins matériels, techniques (ingénierie), humains et financiers
- Évaluer la faisabilité du projet entrepreneurial en hôtellerie restauration
- Choisir un mode de gestion et d'une forme juridique
- Évaluer les risques et les opportunités du projet
- Déterminer le montage financier du projet

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*

Épreuves	Coefficient	Type	Forme
E1 - Culture générale et expression	2	Ponctuel	Ecrit
Langues vivantes étrangères			
E21 - LV1	2	Ponctuel	Ecrit et Oral
E22 - LV2	2	Ponctuel	Ecrit et Oral
E31 - Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration	5	Ponctuel	Ecrit
E32 - Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie restauration	3	CCF	
E33 - Management de la production de services en hôtellerie restauration	3	Ponctuel	Ecrit
E4 - Mercatique des services en hôtellerie restauration	3	Ponctuel	Oral
E5 - Conception et production de services en hôtellerie restauration dans l'option	15	Ponctuel	Ecrit et Pratique

* Adaptation aux situations de handicap : session d'examen adaptée.

Possibilité de valider des blocs de compétences : Non.

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

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 moyen préconisé par France Compétences : 12 500 €.

Pour les employeurs publics d'État 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 ^{ère} année	27%	43%	53%*	100%*
2 ^{ème} année	39%	51%	61%*	100%*
3 ^{ème} 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 étiez déjà en contrat d'apprentissage, dans le cas d'une succession de contrats chez le même employeur ou un nouvel employeur pour un nouveau diplôme : maintien du salaire initial (augmentation seulement si modification de la tranche l'âge).
- Une majoration de 15 points est applicable à la rémunération réglementaire à laquelle peut prétendre l'apprenti au jour de la conclusion de ce nouveau contrat, si les 3 conditions cumulatives suivantes sont remplies :
 - diplôme ou titre de même niveau que celui précédemment obtenu ;
 - qualification en rapport direct avec celle qui résulte du diplôme ou titre précédemment obtenu ;
 - durée du contrat inférieure ou égale à 1 an.

À défaut de remplir ces 3 conditions, la majoration de 15 points ne s'applique pas.

Aides financières de l'apprenti

- Aide pour l'acquisition du **1^{er} 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 de mars.

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 sur place.
- Parking gratuit à proximité / places de parking gratuites aux alentours.
- Parc à vélo
- Ligne de bus à proximité Ligne 13 STAS / Ligne L16 CHAZOT

Accessibilité P.M.R.

Oui en partie.

Les + de la formation

• Engagements et partenariats

- Label Eco Lycée
- Certification Pix
- Certification projet Voltaire

• Restauration

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

• Hébergement

- Liste de foyers étudiants ou résidences étudiantes transmis par l'UFA
- Liste de logements chez l'habitant transmis par l'UFA

Matériel / Équipement

- Cuisines, restaurants et bars d'application
- Chambres d'application
- Salle informatique et CDI
- Amphithéâtre
- Salle d'examen

Coordonnées de l'UFA



RENOUVEAU
École Hôtelière

Le Renouveau

Allée Colcombet
42530 SAINT GENEST LERPT
04 77 90 76 80
apprentissage@lerenouveau.org
www.lerenouveau.org

Référente Handicap

Tiphaine MAZER
mazer.viescolaire@lerenouveau.org

CFA de rattachement :



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

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