



## FORMATION PASSERELLE

EN VUE DE L'INTEGRATION EN CLASSE DE BTS  
**M**ANAGEMENT EN **H**OTELLERIE **R**ESTAURATION  
**MHR**

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Apporter à l'étudiant le contenu et les méthodes de l'enseignement hôtelier supérieur en le préparant à la diversification des fonctions, des responsabilités et en le formant au management des organisations hôtelières.

**PUBLIC VISE** → Etre titulaire d'un BAC général ou technologique dans une dominante autre que STHR.

**INSCRIPTIONS** → sur dossier auprès de l'Etablissement

## FORMATION

Cette formation est réservée aux élèves qui souhaitent se diriger vers les métiers de l'hôtellerie restauration. Elle permet d'effectuer le BTS en 2 ans, au lieu de 3 (dans le cas de la mise à niveau traditionnelle) et a trois objectifs :

- ◆ Acquérir les compétences et connaissances technologiques nécessaires au suivi de la formation du BTS,
- ◆ Découvrir le monde professionnel,
- ◆ Confirmer le projet de l'étudiant sur ce choix d'orientation professionnelle.

Durant la 1<sup>ère</sup> année, un renforcement dans les matières technologiques est assuré par les enseignants, afin de mettre à niveau l'étudiant et lui permettre ainsi de suivre la formation de B.T.S. sur les 2 années.

## DEBOUCHES

Le BTS Management en Hôtellerie-Restaurant prépare essentiellement à des emplois d'agent de maîtrise et de cadre dans les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration : traditionnelle, de chaînes hôtelières, de restauration collective...

Selon les options, les emplois offerts seront ceux d'assistant(e) de direction, directeur de restauration, économiste ou intendant(e), contrôleur, réceptionniste, gouvernante, chef de brigade.... Ces emplois pouvant évoluer vers des postes de directeur adjoint, puis directeur ou gérant(e) d'unités.





## CURSUS EN 2 ANS

### 1<sup>ère</sup> année commune

Etude de la restauration,  
de la production culinaire  
et de l'hébergement

2<sup>ème</sup> année dans l'option choisie

### CHOIX DES OPTIONS

- **Option A :** MANAGEMENT D'UNITE DE RESTAURATION axée sur le socle des techniques professionnelles liées au restaurant
- **Option B :** MANAGEMENT D'UNITE DE PRODUCTION CULINAIRE axée sur le socle des techniques professionnelles de la cuisine.
- **Option C :** MANAGEMENT D'UNITE D'HEBERGEMENT axée sur le socle des techniques professionnelles liées à l'accueil et hébergement (chambres).

Chaque option devant parcourir les différentes thématiques selon le cœur de métier visé. Ainsi, les produits, l'innovation, le management, le personnel, les coûts, les nouveaux concepts... seront traités dans chaque dominante.

## STAGES

- A l'issue de la première année, une période de formation en entreprise de 12 semaines est obligatoire. Les stages sont, sur la demande des étudiants et sous certaines conditions, effectués en France ou à l'étranger.
- Au cours du 1<sup>er</sup> trimestre de la 2<sup>ème</sup> année, une période de 4 semaines vient en complément du précédent stage et doit être l'occasion pour l'étudiant de se spécialiser sur un secteur, ou au contraire de découvrir un autre concept que celui découvert au cours du 1<sup>er</sup> stage...

L'expérience du stage est sanctionnée par la rédaction d'un rapport de stage dont la soutenance constitue une épreuve de l'examen du BTS MHR.

