

BTS Management en Hôtellerie-Restaurant option B : Management d'Unité de Production Culinaire (MHR) – F/H

Mis à jour le 30 septembre 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Etre âgé de 15 à 29 ans révolus
(des dérogations sont possibles,
vous pouvez nous contacter)
Etre titulaire d'un diplôme de
niveau 4

Niveau d'entrée

Niveau 4 - BAC

Niveau de sortie

Niveau 5 - BAC +2

Public visé

Futurs apprentis de 15 à 29 ans
révolus

Rythme

Alternance

Durée en centre

24 mois

Validation

- **BTS Management en Hôtellerie-Restaurant**
Diplôme de niveau 5 délivré
par l'Education nationale
[RNCP37889](#)

Modalités d'évaluation

Epreuves ponctuelles et contrôles
en cours de formation (CCF)

Possibilité de validation par blocs de compétences

Non

Entrée et sortie permanente

Oui

Vous avez entre 15 et 29 ans révolus ? Vous souhaitez préparer un diplôme
tout en travaillant ?

Objectifs professionnels

Le titulaire du **BTS Management en Hôtellerie-Restaurant** exerce des
fonctions d'organisation, de développement et de gestion au sein d'une unité
d'hôtellerie et de restauration.

Ses principales missions sont :

- Organiser, diriger, contrôler, former et animer des équipes dans les
différents domaines de l'hôtellerie restauration
- Accueillir et servir les clients
- Piloter une entreprise hôtelière

L'option management d'unité de production culinaire vise à maîtriser des
techniques culinaires propres aux différents types de restauration
(traditionnelle, gastronomique, collective) : optimiser les achats d'aliments en
fonction de paramètres comme la météo. Le management d'une brigade et la
gestion d'entreprise occupent une place importante.

Le titulaire du BTS Management en Hôtellerie-Restaurant option B **évolue
comme chef de partie, second de cuisine, avant d'accéder à des postes
d'encadrement ou de direction.**

Contenu

- **Enseignements généraux**
Communication et expression française
2 Langues vivantes (Anglais et Allemand)
- **Enseignements professionnels**
Entrepreneuriat pilotage de l'entreprise hôtelière
Ingénierie en hôtellerie restauration
Management entreprise hôtelière mercatique services
Sciences en hôtellerie restauration, hébergement, restauration et
culinaire

Modalités pédagogiques

- Formation en Alternance
- Formation théorique et pratique (plateau technique ou équipement
spécifique)
- La formation pratique en entreprise est assurée par le maître
d'apprentissage

Profil des intervenants

Enseignants formateurs du CFA académique

Les plus

BTS Management en Hôtellerie-Restauration option B : Management d'Unité de Production Culinaire (MHR) – F/H

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP37889
- Code diplôme : 32033424
- Formacode : 42776
- Code NSF : 334
- Code ROME : G1502

Taux de réussite : 75 %

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Délais et modalités d'accès

Pré-inscription en ligne : <https://cfa-ac-alsace.ymag.cloud/index.php/preinscription>

Financements possibles

Formation 100% prise en charge par l'OPCO (aucun frais à la charge de l'apprenti)

Poursuite de parcours

Entrée dans la vie active :

- Directeur de restaurant
- Manager en restauration rapide
- Gérant de restauration collective
- Assistant manager
- Chef de cuisine
- Responsable de production
- Maître d'hôtel sommelier
- Réceptionniste en hôtellerie
- Gouvernant en hôtellerie

Poursuites d'études :

- Possibilité de préparer un diplôme, titre ou certification de niveau 6 (BAC +3)

Référent handicap

Toutes nos formations sont accessibles à la candidature de personnes en situation de handicap. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- CFA ACADEMIQUE
- 2 rue Adolphe Seyboth
- 67000 STRASBOURG
- cfa@ac-strasbourg.fr
- 03 88 14 10 10
- www.cfa-academie.fr
- SIRET : 18671553800044