



Le titulaire d'un BTS Management Hôtellerie et Restauration est à la fois un généraliste possédant une culture élargie et un spécialiste ayant acquis une technicité accrue et une polycompétence dans le domaine de la gestion, du marketing et de l'hôtellerie-restauration.

Il est capable d'assurer à terme la responsabilité d'un service au sein d'un établissement hôtelier.

Ses missions pourraient le conduire à utiliser son sens commercial en s'efforçant d'attirer, de fidéliser et de développer la clientèle ; d'organiser, de diriger, de contrôler, de former et d'animer une équipe.



Après quelques années d'expérience, ils pourront briguer des postes d'encadrement ou de direction :
 Directeur adjoint,
 Directeur d'établissement,
 Directeur de restaurant...

UFA Hôtelier JBS CHARDIN

32 Boulevard d'Alsace

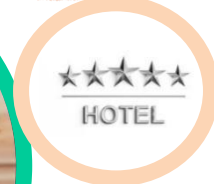
88407 GERARDMER

Tel : 03.29.63.37.70

ce.0881108@ac-nancy-metz.fr

Site internet :

<http://www.lyceehoteliergerardmer.fr/cfa/>



UFA des Métiers de
 l'Hôtellerie-Restauration

Jbs Chardin
 GÉRARDMER



N'hésitez pas à nous contacter et à consulter notre site internet pour de plus amples renseignements ou votre recherche d'entreprise

Le BTS management en hôtellerie-restauration (MHR), option A management d'unité de restauration est une formation diplômante en 2 ans (bac+2) permettant à son titulaire d'exercer des fonctions d'organisation, de développement et de gestion au sein d'une unité d'hôtellerie et de restauration.

Conditions d'admission :

- Avoir entre 16 et 29 ans
- Être titulaire d'un diplôme de niveau IV
- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec une entreprise

Compétences :

- Être capable d'organiser, de gérer, de dynamiser une unité de restauration
- Savoir commercialiser un produit « restauration »
- Assumer la responsabilité de l'ensemble d'un service
- Organiser, diriger, contrôler et former une équipe de travail
- Appliquer et faire appliquer les décisions stratégiques de la direction

Après la formation :

Poursuite d'études :

- Licence pro hôtellerie et tourisme spécialité management d'une unité de restauration à thème
- Licence pro hôtellerie et tourisme spécialité métiers des arts culinaires et des arts de la table
- Licence pro métiers des arts culinaires et des arts de la table
- Licence en événementiel
- Reprise d'entreprise

Poursuite professionnelle :

Le BTS H-R option A permet d'accéder à des postes dans des hôtels, des restaurants ...

- ✓ Maître d'hôtel ou premier maître d'hôtel
- ✓ Sommelier
- ✓ Chef barman



Programme:

Première année : L'enseignement en 1 ère année est identique pour les trois BTS Management en hôtellerie restauration (MHR) :

Option A - Management d'unité de restauration,
Option B - Management d'unité de, production culinaire
Option C - Management d'unité d'hébergement



- Production de services en hôtellerie restauration
- Animation de la politique commerciale et développement de la relation client commerciale des services en hôtellerie restauration
- Management opérationnel de la production de services en hôtellerie restauration
- Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration
- Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie-restauration

Compétences générales :

Ce dernier bloc d'enseignements est consacré à la culture générale:

- Communication, expression française orale et écrite
- Apprentissage de langues étrangères

Deuxième année :

L'enseignement des 6 blocs de 1 ère année est proposé en 2 ème année en axant le savoir sur la spécificité de l'option choisie :

Option A :Management d'unité de restauration

Déroulement de la formation:

La formation est sur 2 ans : alternance école-entreprise :

- 19 semaine à l'UFA par an
 - 33 semaines en entreprise dont 5 semaines de congés payés
- Nota : En période de congés scolaire, l'apprenti est en entreprise

