

**BTS Management en Hôtellerie Restauration
(MHR)
option A
(Management d'unité de restauration)**

En Apprentissage

NATURE DU DIPLÔME

Diplôme du Ministère de
l'Education Nationale
(Brevet de Technicien
Supérieur)

NIVEAU DE FORMATION

Niveau 5

DURÉE DE LA FORMATION

2 ans

RYTHME

4 semaines à l'école/
4 semaines en entreprise

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris (Métro 4 -
Arrêt Saint Placide)

ACCESSIBILITÉ

Les sites de formation sont
accessibles aux personnes à
mobilité réduite

PRÉ-REQUIS

Apprenants titulaires
d'un :

- baccalauréat
professionnel ou

technologique dans le
domaine de l'hôtellerie
restauration

- ou baccalauréat général
ou technologique et
ayant suivi une MAN
Hôtellerie Restauration

DÉLAIS D'ACCÈS

Rentrée en septembre 2024.

MODALITÉS D'ACCÈS

- S'inscrire via PARCOURSUP du 17 janvier au 14 mars 2024
- Participer à un entretien.

OBJECTIFS

Le ou la titulaire du BTS Management en Hôtellerie Restauration anime des équipes dans les différents domaines de l'hôtellerie restauration.

Il ou elle est capable de :

- Déployer la politique commerciale dans l'unité de production de services et développer la relation client.
- Concevoir et réaliser des prestations de services.
- Gérer et animer une équipe.
- Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie restauration.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Enseignement professionnel :

1ère Année

TP Cuisine, TP Restaurant, TP Hébergement (environ 27% du temps de formation)

Sciences en hôtellerie restauration

Ingénierie en hôtellerie restauration

Sciences et technologie culinaire

Sciences et technologie de services en restauration

Sciences et technologie de services en hébergement

Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière

Management de l'entreprise hôtelière et marketing des services

2ème année

TP Restaurant (environ 17% du temps de formation)
Sciences et technologie de services en restauration
Sommellerie et technique de bar
Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière
Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services
Conduite du projet entrepreneurial

Enseignement général (1ère et 2ème années)

Communication et expression française
Anglais
Espagnol ou Allemand

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise (Career Center)
- Démonstrations
- Retours d'expériences autour du vécu en entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance
- Mise en situation professionnelle au niveau des plateaux pédagogiques
- Projets de groupe

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis en continu dans chaque matière
- Examens blancs
- Contrôle en Cours de Formation et examen ponctuel
- Épreuve(s) écrite(s)
- Épreuve(s) pratique(s)
- Épreuve(s) orale(s)
- Réalisation de dossier(s)
- Épreuve de certification en Anglais

CODE RNCP ET LIEN VERS LA FICHE

[37889](#)

LIBELLÉ DE LA CERTIFICATION

BTS - Management en hôtellerie - restauration option A : Management d'unité de restauration

NOM DU CERTIFICATEUR

MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE

DATE D'ÉCHEANCE DE L'ENREGISTREMENT

31/08/2028

LES RÉSULTATS OBTENUS

100%

Taux de réussite à l'examen en 2023
(94% en 2022)

100%

Taux d'insertion à 7 mois des apprenants sortants en 2022

Taux de présentation à l'examen 2023 : 96 %

Taux d'insertion dans le métier visé des apprenants sortant en 2022: 96 %

89,7%

Taux de satisfaction globale des apprenants sortants en 2022
(enquête à froid, formation initiale)

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le ou la titulaire du diplôme peut se diriger vers une entreprise d'hôtellerie restauration, une unité de production de services d'un grand groupe, un cabinet de conseil en ingénierie ou une entreprise de l'industrie agroalimentaire (démonstration de produits, usage de matériels spécifiques, ...).
Il ou elle accède à des postes de manager d'équipe en relation permanente avec des acteurs internes ou externes à l'entreprise.

POURSUITE DE FORMATION

- Bachelor Arts Culinaires et Entrepreneuriat
- Licences professionnelles en hôtellerie restauration

TARIFS ET FRAIS

Les apprenti(e)s ne payent pas de droit de scolarité (formation financée par les OPCO).
Pour les frais annexes se référer aux Modalités de recrutement 2024.

CONTACT

Corinne Ferreira

Assistante pédagogique - Campus de Paris

01 49 54 17 68

cferreira@ferrandi-paris.fr

BTS Management en Hôtellerie Restauration (MHR) option B (Management d'unité de production culinaire)

En Apprentissage

NATURE DU DIPLÔME

Diplôme du Ministère de
l'Education Nationale
(Brevet de Technicien
Supérieur)

NIVEAU DE FORMATION

Niveau 5

DURÉE DE LA FORMATION

2 ans

RYTHME

4 semaines à l'école/
4 semaines en entreprise

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris (Métro 4 -
Arrêt Saint Placide) et
Campus de Saint-Gratien
(RER C -
Arrêt Saint-Gratien)

ACCESSIBILITÉ

Les sites de formation sont
accessibles aux personnes à
mobilité réduite

PRÉ-REQUIS

Apprenants titulaires
d'un :
- baccalauréat
professionnel ou
technologique dans le
domaine de l'hôtellerie
restauration
- ou baccalauréat général
ou technologique et
ayant suivi une MAN
Hôtellerie Restauration

DÉLAIS D'ACCÈS

Rentrée en septembre 2024.

MODALITÉS D'ACCÈS

- S'inscrire via PARCOURSUP du 17 janvier au 14 mars 2024.
- Participer à un entretien.

OBJECTIFS

Le ou la titulaire du BTS Management en Hôtellerie Restauration anime des équipes dans les différents domaines de l'hôtellerie restauration.

Il ou elle est capable de :

- Déployer la politique commerciale dans l'unité de production de services et développer la relation client.
- Concevoir et réaliser des prestations de services.
- Gérer et animer une équipe.
- Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie restauration.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Enseignement professionnel :

1ère année

TP Cuisine, TP Restaurant, TP Hébergement (environ 27% du temps de formation)
Sciences en hôtellerie restauration
Ingénierie en hôtellerie restauration
Sciences et technologies culinaires
Sciences et technologies des services en restauration
Sciences et technologies des services en hébergement
Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière
Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services

2ème année

TP Cuisine (environ 17% du temps de formation)
Sciences en hôtellerie restauration
Ingénierie en hôtellerie restauration
Sciences et technologies culinaires
Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière
Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services
Conduite de projet entrepreneurial
Enseignement général (1ère année et 2ème années) : Communication et expression française
Anglais
Allemand ou Espagnol

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise (Career Center)
- Démonstrations
- Retours d'expériences autour du vécu en entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance
- Mise en situation professionnelle au niveau des plateaux pédagogiques
- Travaux de recherche personnelle

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis en continu dans chaque matière
- Examens blancs
- Contrôle en Cours de Formation et examen ponctuel
- Épreuve(s) écrite(s)/ Épreuve(s) orale(s)
- Épreuve(s) pratique(s)
- Réalisation de dossier(s)
- Épreuve de certification en Anglais

CODE RNCP ET LIEN VERS LA FICHE

[37889](#)

LIBELLÉ DE LA CERTIFICATION

BTS - Management en hôtellerie - restauration option B :
Management d'unité de production culinaire

NOM DU CERTIFICATEUR

MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE
LA RECHERCHE

DATE D'ÉCHEANCE DE L'ENREGISTREMENT

31/08/2028

LES RÉSULTATS OBTENUS

98%

Taux de réussite à
l'examen en 2023
(93% en 2022)

94,4%

Taux d'insertion à 7 mois
des apprenants sortants
en 2022

Taux de présentation à
l'examen 2023 : 97 %

Taux d'insertion dans le
métier visé des apprenants
sortant en 2022: 96 %

89,7%

Taux de satisfaction globale des apprenants
sortants en 2022
(enquête à froid, formation initiale)

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le ou la titulaire du diplôme peut se diriger vers une entreprise d'hôtellerie restauration, une unité de production de services d'un grand groupe, un cabinet de conseil en ingénierie ou une entreprise de l'industrie agroalimentaire (démonstration de produits, usage de matériels spécifiques, ...).

Il ou elle accède à des postes de manager d'équipe en relation permanente avec des acteurs internes ou externes à l'entreprise.

POURSUITE DE FORMATION

- Bachelor Arts Culinaires et Entrepreneuriat
- Licences professionnelles dans le domaine de l'hôtellerie restauration

TARIFS ET FRAIS

Les apprenti(e)s ne payent pas de droit de scolarité (formation financée par les OPCO).
Pour les frais annexes se référer aux Modalités de recrutement 2024.

CONTACT

Corinne Ferreira

Assistante pédagogique - Campus de Paris

01 49 54 17 68

cferreira@ferrandi-paris.fr

CONTACT

Laure Sollier

**Conseillère en Information et Orientation
professionnelle - Campus de Saint Gratien**

01 34 05 17 66

lsollier@ferrandi-paris.fr

BTS Management en Hôtellerie Restauration (MHR) option C (Management d'unité d'hébergement)

En Apprentissage

NATURE DU DIPLÔME

Diplôme du Ministère de
l'Education Nationale
(Brevet de Technicien
Supérieur)

NIVEAU DE FORMATION

Niveau 5

DURÉE DE LA FORMATION

2 ans

Rythme

4 semaines à l'école/
4 semaines en entreprise

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Saint-Gratien (RER
C -
Arrêt Saint-Gratien)

ACCESSIBILITÉ

Les sites de formation sont
accessibles aux personnes à
mobilité réduite

PRÉ-REQUIS

Apprenants titulaires
d'un :
- baccalauréat
professionnel ou
technologique dans le
domaine de l'hôtellerie
restauration
- ou baccalauréat général
ou technologique et
ayant suivi une MAN
Hôtellerie Restauration

DÉLAIS D'ACCÈS

Rentrée en septembre 2024.

MODALITÉS D'ACCÈS

- S'inscrire via PARCOURSUP du 17 janvier au 14 mars 2024.
- Participer à un entretien.

OBJECTIFS

Le ou la titulaire du BTS Management en Hôtellerie Restauration anime des équipes dans les différents domaines de l'hôtellerie restauration.

Il ou elle est capable de :

- Déployer la politique commerciale dans l'unité d'hébergement et fidéliser la clientèle.
- Gérer et animer une équipe.
- Formaliser un projet entrepreneurial en hébergement.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Enseignement professionnel :

1ère année

TP Cuisine, TP Restaurant, TP Hébergement (environ 27% du temps de formation)
Sciences en hôtellerie restauration
Ingénierie en hôtellerie restauration
Sciences et technologies culinaires
Sciences et technologies des services en restauration
Sciences et technologies des services en hébergement
Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière
Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services

2ème année

TP Hébergement (environ 25% du temps de formation)

Ingénierie en hôtellerie restauration

Sciences et technologie de services en hébergement

Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière

Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services

Conduite de projet entrepreneurial

Droit et économie de l'industrie hôtelière

Enseignement général (1ère et 2ème années) :

Communication et expression française

Anglais

Allemand ou Espagnol

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise (Career Center)
- Démonstrations
- Retours d'expériences autour du vécu en entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance
- Mise en situation professionnelle au niveau des plateaux pédagogiques
- Travaux de recherche personnelle

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis en continu dans chaque matière
- Examens blancs
- Contrôle en Cours de Formation et examen ponctuel
- Épreuve(s) écrite(s)/ Épreuve(s) orale(s)
- Épreuve(s) pratique(s)
- Réalisation de dossier(s)
- Épreuve de certification en Anglais

CODE RNCP ET LIEN VERS LA FICHE

[37889](#)

LIBELLÉ DE LA CERTIFICATION

BTS Management en Hôtellerie
Restauration ; option C (Management
d'unité d'hébergement)

NOM DU CERTIFICATEUR

MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT
SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE

DATE D'ÉCHEANCE DE
L'ENREGISTREMENT

31/08/2028

LES RÉSULTATS OBTENUS

92%

Taux de réussite à
l'examen en 2023
(100% en 2022)

100%

Taux d'insertion à 7 mois
des apprenants sortants
en 2022

Taux de présentation à
l'examen 2023 : 96%

Taux d'insertion dans le
métier visé des apprenants
sortant en 2022: 96 %

89,7%

Taux de satisfaction globale des apprenants
sortants en 2022
(enquête à froid, formation initiale)

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le ou la titulaire du diplôme peut se diriger vers une entreprise hôtelière, une unité d'hébergement d'un grand groupe ou un cabinet de conseil en ingénierie.

Il ou elle accède à des postes de manager d'équipe en relation permanente avec des acteurs internes ou externes à l'entreprise : chef(fe) de brigade, gouvernant(e), assistant(e) commercial(e) ...

POURSUITE DE FORMATION

- Bachelor Manager Hôtelier et Restauration
- Licences professionnelles dans le domaine de l'hôtellerie

TARIFS ET FRAIS

Les apprenti(e)s ne payent pas de droit de scolarité (formation financée par les OPCO).
Pour les frais annexes se référer aux Modalités de recrutement 2024.

CONTACT

Laure Sollier

**Conseillère en Information et Orientation
professionnelle - Campus de Saint Gratien**

01 34 05 17 66

lsollier@ferrandi-paris.fr