

# 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 d'école/  
4 semaines d'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 général  
ou technologique ou  
professionnel et ayant  
suivi une MAN Hôtellerie  
Restauration  
- ou baccalauréat  
professionnel ou  
technologique du  
domaine de l'hôtellerie  
restauration

## DÉLAIS D'ACCÈS

Rentrée en septembre.

## MODALITÉS D'ACCÈS

- S'inscrire via PARCOURSUP du 20 janvier au 11 mars 2021.
- 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
- 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)

### **CONTACT**

Corinne Ferreira

Assistante pédagogique - Campus de Paris

01 49 54 17 68

cferreira@ferrandi-paris.fr

## **LES RÉSULTATS OBTENUS**

**97.3%**

Taux de réussite à l'examen en 2020  
(87.6 % en 2019)

**95.2%**

Taux d'insertion à 7 mois des apprenants sortants en 2019

**93.1%**

Taux de satisfaction des apprenants sortants en 2019 (en 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**

Formation gratuite en tant qu'apprenti(e).

Pour les frais annexes se référer aux Modalités de recrutement 2021.

### **CONTACT**

Sandrine Ben Ali Colpin

Assistante pédagogique -  
Campus de Saint-Gratien

01 34 05 17 62

sbenalicolpin@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 17/05/2021

### **PARIS**

FERRANDI Paris  
28, rue de l'Abbé Grégoire  
75006 Paris

### **SAINT-GRATIEN**

FERRANDI Paris  
17, boulevard Pasteur  
95210 Saint-Gratien

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE