

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 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 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 année et 2ème année) :

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

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 St-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