

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION



ACCÈS FORMATION :

- **Contrat d'apprentissage**

DÉLAI ET MODALITÉ D'ACCÈS :

Date de rentrée : Septembre

Durée : 2 ans

Date d'inscription maximum : Mi-Novembre

Pré requis :

Baccalauréat ou Équivalent d'une formation de niveau IV ou Diplôme d'accès aux études universitaires (DAEU) ou Après validation des études, d'expériences professionnelles ou d'acquis personnels

PROGRAMME DE FORMATION :

- **Volume d'heures en entreprise :** 1814 heures environ
- **Volume d'heures en formation :** 1400 heures environ

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Conception et production de services en hôtellerie-restauration
- Mercatique des services en hôtellerie restauration
- Management de la production de services en hôtellerie restauration
- Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration
- Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie-restauration

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Une formation alternée entre l'entreprise et le Centre de Formation
- Suivi pédagogique par l'équipe enseignante et le référent
- Visites en entreprise

MODALITÉ D'EXAMENS :

- Diplôme de l'Éducation Nationale de niveau 5
- En présentiel (selon lieu d'examen)
- **Selon le référentiel d'examen :** Épreuves ponctuelles finales

DÉBOUCHÉS :

Le BTS MHR permet une insertion professionnelle rapide au sein du marché du travail grâce à la multitude de choix qu'il offre. Cependant, il est important de tenir compte de la particularité de ce type de métiers, pour lesquels les horaires peuvent être décalés et différents des horaires « classiques ». Après une première expérience et selon ses aptitudes, il sera possible d'évoluer vers une prise de responsabilités plus importante et davantage d'autonomie.

Le BTS Management en Hôtellerie Restauration (MHR) permet de se spécialiser dans les métiers de la gestion, du management et du service dans un hôtel, un restaurant, des activités de loisirs, des collectivités territoriales, des structures de santé...



TAUX DE POURSUITE D'ÉTUDES 2024 : 35,00 %*

TAUX D'INSERTION : 70,00 %*

**source inserjeunes*



ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.

LES AVANTAGES DU CAMPUS :

- Un coaching individuel sur le site.
- Des activités et des travaux pluridisciplinaires pour mêler les cursus.
- Bénéficier d'un réseau d'entreprises locales pour s'insérer professionnellement.



Les cours se déroulent au Campus à partir des cours dispensés par le CNED et dans l'entreprise locale qui a signé le contrat d'apprentissage.

NOS CENTRES :

CHALONS

ENSAM - Rue St Dominique
lecampus-chalons@almea-formations.fr

SOISSONS

Bâtiment 13 « Les Décideurs »
24 allée des Nobel
lecampus-soissons@almea-formations.fr

LAON

46 rue de Crécy
lecampus-laon@almea-formations.fr

REIMS

14b allée des Landais
lecampus-reims@almea-formations.fr

CHARLEVILLE-MEZIERES

119 avenue Charles de Gaulle
lecampus-charleville@almea-formations.fr

ROMILLY-SUR-SEINE

17 bis av. du 8 mai
lecampus-romilly@almea-formations.fr

TROYES

10 rue de la Haute Moline 10800 Saint-Julien-les-Villas
lecampus-troyes@almea-formations.fr

SAINT-DIZIER

Espace Créateurs d'Entreprises
12 Allée Jean Moulin
lecampus-saintdizier@almea-formations.fr