

## BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION



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...

### 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.



# Taux de réussite aux examens session 2025 : **Aucune session**

Pour connaître le taux d'insertion  
et de poursuite d'études :



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