

**LYCEE NOTRE-DAME  
DE NAZARETH**  
20 rue de l'Arbalète  
14440 DOUVRES-LA-DELIVRANDE  
Tél. standard : 02 31 36 12 12  
[www.notredamedenazareth.com](http://www.notredamedenazareth.com)



# BTS

## MANAGEMENT EN HOTELLERIE RESTAURATION

EN FORMATION INITIALE  
ET EN APPRENTISSAGE

## OBJECTIFS



Ce BTS se prépare en deux ans après une formation de Bac Technologique Sciences et Technologies en Hôtellerie Restauration (STHR), Bac Professionnel Cuisine ou Commercialisation et Services en Restauration ou une classe de Mise à Niveau.

La première année est commune, durant la seconde année, l'étudiant choisit entre 3 options :

- Option A :  
Management d'unité de restauration
- Option B :  
Management d'unité de production culinaire
- Option C :  
Management d'unité d'hébergement

Le titulaire de ce BTS assume la responsabilité d'une unité d'hôtellerie restauration,

la fidélisation et le développement de la clientèle. Il possède des aptitudes pour diriger, former, animer une équipe.

Il est à la fois un organisateur et un gestionnaire. Il s'agit également d'acquérir en formation l'esprit d'entreprendre car dans le secteur de l'hôtellerie restauration l'accès à l'entrepreneuriat est rapidement envisageable après une première expérience professionnelle.

Pour accéder à cette formation, le candidat doit :

- Disposer de compétences relationnelles propres aux métiers des services et de la relation client.
- Disposer de compétences en matière de communication écrite et orale
- Disposer de compétences dans au moins deux langues vivantes étrangères
- Avoir une bonne connaissance du fonctionnement des entreprises du secteur de l'hôtellerie restauration
- Etre capable d'adopter des comportements et des codes professionnels.

### OPTION A

L'option A forme aux méthodes commerciales et marketing et à la gestion financière d'un établissement, aux différentes techniques de restauration, à la gestion des achats, de la réception et du stockage des marchandises.

Le diplômé peut débiter comme maître d'hôtel, sommelier, chef barman, avant d'accéder à des postes d'encadrement ou de direction. Exemple de métier : directeur/trice de restaurant.



### OPTION B

L'option B forme à la science et à la technologie des activités de restauration : nutrition, diététique, hygiène, sécurité. Acquisition des compétences dans les procédés et équipements des différents types de production et de distribution de la nourriture, y compris de la production industrielle.

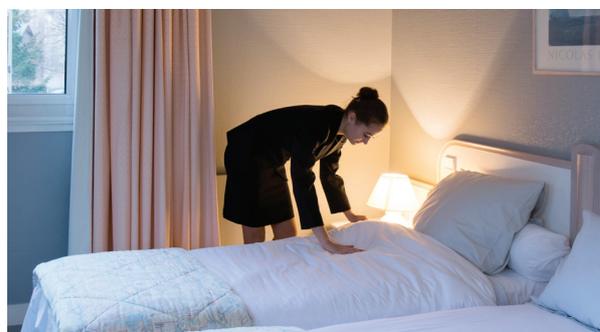
Le diplômé peut débiter comme chef de partie, second de cuisine, avant d'accéder à des postes d'encadrement ou de direction. Exemple de métiers : cuisinier/ère, gérant/e de restauration collective, maître/esse d'hôtel.



### OPTION C

L'option C forme à la conduite et la supervision des activités de la réception et des étages. Au suivi des séjours des clients, de la réservation au départ ; à la coordination de la facturation et veille à la qualité des prestations. La capacité de fournir aux clients les renseignements pratiques, touristiques et culturels.

Le diplômé peut débiter comme gouvernant/e, réceptionniste avant d'accéder à des postes d'encadrement ou de direction.



Grille horaire BTS MHR en formation initiale

Enseignements	BTS MHR 1ère année	BTS MHR 2ème année		
	1ère année commune	Option A	Option B	Option C
Communication et expression française	60	60	60	60
langue vivante étrangère 1	75	75	75	75
langue vivante étrangère 2	75	75	75	75
<b>Anglais et hébergement</b>				30
Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière	225	180	180	180
Conduite du projet entrepreneurial		30	30	30
Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services	165	120	120	120
Sciences en hôtellerie restauration	60		60	
Ingénierie en hôtellerie restauration	30			
Sommellerie et techniques de bar		60		
Sciences et technologies culinaires	90		330	
Sciences et technologies des services en restauration	90	330		330
Sciences et technologies des services en hébergement	90			

**POSSIBILITÉ D'EFFECTUER LA DEUXIÈME ANNÉE DE BTS MHR EN APPRENTISSAGE**

**PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL :**  
**16 semaines (condition impérative pour l'obtention de l'examen) en formation initiale.**  
**- 1500 h en entreprise en formation par alternance.**