



le Centre
des Apprentis
d'Alsace

CFA DE L'ENSEIGNEMENT
CATHOLIQUE

- Institution Don Bosco
- Institution St-Jean
- Institution Ste-Clotilde
- Institution Ste-Jeanne d'Arc
- Institution Ste-Philomène

Lycée Charles de Foucauld

- Lycée Sonnenberg
- Lycée St-Joseph de Cluny

Contact UFA

Lycée Charles de Foucauld

SCHILTIGHEIM

Alexia Grossiord - Tél. : 03 88 18 60 00

www.lyceefoucauld.fr

Formacode : 42766

Code NSF : 334

Code Rome : G1401-G1402-G1703

**Le Centre
des Apprentis d'Alsace**

3 Route de Bâle
68000 COLMAR

Tél. 03 89 20 83 27

www.cfa-caa-alsace.fr

BTS MHR

Management en Hôtellerie- Restauration

Option A : Management d'unité de restauration

Option B : Management d'unité de production culinaire

Option C : Management d'unité d'hébergement

CODE RNCP 37889 - Niveau 5 (Bac +2)

Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche

Arrêté du 15 février 2018

Pré-requis

- Titulaire d'un baccalauréat ou d'un titre professionnel de niveau IV

Objectifs

- Le titulaire d'un Brevet de Technicien Supérieur « Management en hôtellerie - restauration (MHR) » intervient dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs pour produire des services et encadrer les équipes. Selon l'option du BTS (A, B ou C), il réalise des activités dans les domaines de la restauration, de la production culinaire ou de l'hébergement. Il a vocation à encadrer des équipes plus ou moins importantes selon le type d'entreprise. Après une ou plusieurs expériences professionnelles réussies, il doit être en mesure de créer ou reprendre une entreprise dans son domaine ou de prendre plus de responsabilités dans son organisation.

Débouchés

- Directeur de restaurant
- Maître d'hôtel
- Sommelier
- Cuisinier
- Gérant de restauration collective

Durée

- 1350 heures sur 2 ans
- Rythme de l'alternance variable selon l'UFA

Résultats session 2023-2024 - Effectifs : 0

RAS

Taux de
réussite

20%

Taux de
rupture

85%

Taux de
satisfaction

35%

Taux de
poursuite
d'étude

65%

Taux
d'insertion
professionnelle

INSERJEUNES
2018-2022
MISE EN ŒUVRE PAR LE CFA

Compétences visées

Conception et production de services en hôtellerie-restauration

- Concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client
- Évaluer et analyser la production de services
- Communiquer avec les autres services

Mercatique des services en hôtellerie-restauration

- Participer à la définition de la politique commerciale
- Déployer la politique commerciale dans l'unité de production de services
- Développer la relation client

Management de la production de services en hôtellerie-restauration

- Manager tout ou partie du service
- Gérer et animer l'équipe

Pilotage de la production de services en hôtellerie-restauration

- Mettre en œuvre la politique générale de l'entreprise dans l'unité
- Mesurer la performance de l'unité et sa contribution à la performance de l'entreprise

Entrepreneuriat en hôtellerie-restauration

- Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie-restauration
- Évaluer la faisabilité du projet entrepreneurial

Modalités d'évaluation

- Épreuves ponctuelles et contrôle en cours de formation (CCF)
- Examen final
- Possibilité de validation par blocs de compétences :
oui non

Modalités pédagogiques

- Formation en alternance
- Équipement des salles (vidéo, tableau numérique, ordinateurs et plateaux techniques)
- Enseignements généraux
- Enseignements professionnels
- Enseignants Education Nationale et formateurs
- Calendrier d'alternance sur demande (voir avec l'UFA)

Poursuite d'études

- BP Arts du service et commercialisation en restauration
- BP Sommelier
- Licence PRO Organisation et Gestion des établissements hôteliers et de restauration
- Licence pro mention organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration

Accessibilité

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Notre référent handicap est à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Contactez le responsable pédagogique de l'UFA.

Modalités d'accès

- Pré-inscription sur Parcoursup
- Avoir moins de 29 ans révolus
- Sur dossier et entretien

Financement

- Gratuité en apprentissage
- Financement par l'OPCO de l'entreprise selon son IDCC