



LYCÉE MARGUERITE YOURCENAR

BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

Le BTS Management en hôtellerie-restauration - BTS MHR forme des professionnels de la gestion, du management et du service dans un hôtel ou un restaurant.

#LMY



LE METIER >>>>



Au terme de votre formation vous serez capable d'organiser, diriger, contrôler, former et animer une équipe de travail. Vous serez un(e) spécialiste de la relation client et saurez apporter aux clients expertise et conseil à tout moment. Au-delà de la maîtrise des techniques de management, vous posséderez une culture en hôtellerie et en restauration suffisamment large pour être en mesure de vous adapter aux spécificités de votre entreprise. Après une ou plusieurs expériences professionnelles réussies, vous serez en mesure de créer ou reprendre une entreprise ou de prendre plus de responsabilités au sein de l'entreprise dans laquelle vous évoluerez.

> LA FORMATION

Le BTS Management en hôtellerie-restauration propose 3 options selon l'orientation choisie vers l'hôtellerie ou la restauration :

- **Option A - Management d'unité de restauration,**
- **Option B - Management d'unité de production culinaire,**
- **Option C - Management d'unité d'hébergement.**

La première année de ce BTS est commune à l'ensemble des trois options. Elle se concentre sur les fondamentaux en cuisine, en service et en hébergement. L'objectif est d'acquérir une polyvalence de compétences. Une partie importante est consacrée aux règles d'hygiène et de conservation des aliments, à la gestion des stocks, aux techniques culinaires fondamentales, à l'accueil et au service des clients...

Des enseignements généraux appliqués à l'hôtellerie-restauration sont également au programme : des notions de ressources humaines, de droit et de comptabilité sont intégrées dans un cours sur l'entrepreneuriat et le pilotage de l'entreprise hôtelière.

Le **BTS MHR option A - Management d'unité de restauration** met l'accent sur les techniques du service en restaurant : dresser une table, présenter un menu, valoriser des produits, gérer les stocks de boissons, ou encore encadrer une équipe. L'apprentissage de la sommellerie et des techniques de bar est renforcé avec des cours sur la gestion d'une cave à vins et le service des alcools et cocktails.

Le **BTS MHR option B - Management d'unité de production culinaire** vise à maîtriser des techniques culinaires propres aux différents types de restauration (traditionnelle, gastronomique, collective) : optimiser les achats d'aliments en fonction de paramètres comme la météo. Le management d'une brigade et la gestion d'entreprise occupent une place importante. Enfin, les notions de la MC cuisinier en desserts de restaurant ont été ajoutées au programme.

Le **BTS MHR option C - Management d'unité d'hébergement** aborde la création, la reprise ou la transmission d'entreprise. Vous allez apprendre à superviser une unité d'hébergement et son personnel, à répondre aux différentes attentes de la clientèle et à la fidéliser en utilisant notamment les nouveaux outils de communication (réseaux sociaux, e-réputation). Les langues étrangères sont très présentes dans cette option, dont la particularité est de proposer des cours en anglais.

➤ LES STAGES

Le stage en entreprise, d'une durée globale de 16 semaines dont 12 consécutives doit être en conformité avec les enseignements du BTS MHR et préparer à la future insertion professionnelle de l'étudiant.

Ce stage doit permettre à l'étudiant de :

- appréhender les caractéristiques économiques, juridiques, managériales et technologiques des situations rencontrées et en percevoir les enjeux,
- se construire une représentation du métier dans ses dimensions managériales, économiques et culturelles
- acquérir et développer des attitudes et des comportements professionnels adaptés, en prenant en compte les contraintes s'exerçant dans chacune des activités réalisées.

➤ LES DEBOUCHES

Vous pourrez travailler dans :

- une petite entreprise d'hôtellerie restauration,
- une unité de production de services d'un grand groupe,
- un cabinet de conseil en ingénierie,
- une entreprise de l'industrie agroalimentaire ayant un service de distribution

Différents postes vous seront ouverts suivant votre option : Maître d'hôtel, premier Maître d'hôtel, sommelier, chef barman, demi-chef de partie, chef de partie, second de cuisine, assistant(e) gouvernant(e), gouvernant(e) d'étages, assistant(e) chef de réception.

➤ LES POURSUITES D'ETUDES

Un grand nombre de formations complémentaires post-BTS sont à votre portée pour compléter votre cursus. Vous pouvez approfondir votre formation en vous tournant vers des licences professionnelles ou des bachelors en management hôtelier.



Retrouvez toutes
nos formations



**Formation sous statut scolaire,
en apprentissage ou en formation continue**



Rue Saint-Exupéry 62660 BEUVRY

03.21.64.51.00 - 03.21.64.51.25

ce.0623902e@ac-lille.fr - ufa.yourcenar@ac-lille.fr