



# LYCÉE MARGUERITE YOURCENAR

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



#LMY



## MISE À NIVEAU EN HÔTELLERIE RESTAURATION

la classe de mise à niveau (MAN) prépare les élèves qui ne sont pas titulaires d'un baccalauréat technologique STHR ou d'un baccalauréat professionnel cuisine ou commercialisation et services en restauration, à l'entrée en BTS management en hôtellerie-restauration .

### ➤ LA FORMATION

La classe de MANHR se déroule sur une année et comporte :

- **20 semaines de cours technologiques** liés au secteur de l'hôtellerie et de la restauration,
- un stage de **8 semaines** au sein d'une entreprise hôtelière en France ou à l'Etranger.

La formation que vous suivrez en classe de MANHR vise à :

- vous donner toutes les informations relatives aux différents domaines de l'hôtellerie-restauration,
- vous apporter les connaissances et savoir-faire de base spécifiques pour réussir votre BTS Management en Hôtellerie-Restauration.
- A l'issue de votre année de formation en classe de MANHR vous aurez acquis :
- le langage, les outils et les organisations spécifiques de l'hôtellerie- restauration,
- les techniques de base dans les domaines de la production culinaire et des services tout en tenant compte des normes d'hygiène.

### ➤ LES STAGES

La mise à niveau dure un an qui se finalise par 8 semaines de stages en entreprise, pour découvrir l'entreprise de l'hôtellerie restauration dans son ensemble, de se familiariser à son fonctionnement, et de s'immerger dans les différents services.

Matières enseignées en classe de MANHR :

Le programme de la classe de MANHR comprend 32 heures hebdomadaires de cours technologiques portant sur les matières suivantes :

- Langue vivante 1 : 2 h par semaine,
- Langue vivante 2 : 2 h par semaine,
- Economie et Gestion Hôtelière (EGH)
- Enseignements d'hôtellerie restauration pour un total de 6 h par semaine comprenant les enseignements suivants :

Enseignement scientifique Alimentation  
Environnement (ESAE)

Sciences et technologies des services en  
Hôtellerie-Restauration (STS)

Sciences et technologies culinaires (STC)

### ➤ LES DEBOUCHES

Accéder au BTS Management en Hôtellerie - Restauration



**Formation proposée sous statut  
scolaire ou en apprentissage**



REGIONS AU SERVICE  
DE L'ÉDUCATION  
VOS COMPÉTENCES  
POUR DEMAIN