

# BTS Management en Hôtellerie et Restauration - MHR

## ➤ LA FORMATION

Formation en deux ans en apprentissage (12 places)

Cette section est ouverte aux titulaires d'un baccalauréat technologique hôtellerie STHR ou d'un Bac Professionnel des métiers de l'hôtellerie et aux élèves issus de M A N Hôtellerie.

**1ère année du BTS MHR** : pas de spécialisation, tronc commun

**2ème année du BTS** : choix entre trois options :

QUELLE OPTION ?	POUR QUEL METIER ?
<b>Option A : Management de l'Unité de Restauration</b>	Directeur de la restauration responsable restaurant directeur de restaurant Maître d'hôtel (MH) Sommelier Chef barman...
<b>Option B : Management de l'Unité de Production Culinaire</b>	Chef exécutif chef de cuisine second de cuisine Chef de partie Responsable de cuisine...
<b>Option C : Management de l'Unité d'Hébergement</b>	Directeur de hébergement Gouvernant(e) Chef de réception Réceptionniste Concierge Responsable commercial...

## ➤ Ce nouveau BTS réorganise l'enseignement en 5 blocs de compétences :

1. Restauration de services
2. Politique commerciale et développement relation client
3. Management opérationnel de la production de services
4. Pilotage de la production de services en HR
5. Entreprenariat en HR