



Unité de Formation par Apprentissage

# BTS

## MANAGEMENT EN HÔTELLERIE-RESTAURATION



# *Faire grandir les talents*



43, avenue de la gare  
48200 St Chély d'Apcher

☎ 04 66 31 00 99

✉ [apprentissage@ensemble-sacre-coeur.fr](mailto:apprentissage@ensemble-sacre-coeur.fr)

🌐 [www.ufa-sacre-coeur.fr](http://www.ufa-sacre-coeur.fr)

Établissement d'enseignement privé sous contrat d'association avec l'État



2  
ANS



- **Durée de la formation** : 2 ans
- **Niveau terminal d'études** : BAC+2
- **Nature du diplôme** : National - Niveau 5
- **Code diplôme** : 320-33423 (option A) - 320-33424 (option B) - 320-33425 (option C) • **Code RNCP** : 37889
- **Formation diplômante** : par apprentissage
- **Date d'enregistrement de la certification** : 24/07/2023
- **Certificateur** : Ministère de l'enseignement supérieur
- **Coût de la formation** : gratuit pour l'apprenti\*
- **Nombre d'heures de la formation** : 1 350 (en UFA)

\* financement OPCO

Le **BTS MHR**, diplôme d'État de niveau 5, se prépare - en 2 ans après un BAC du secteur, il est également accessible aux titulaires d'un BAC général ou technologique après une année de Mise à Niveau (MAN Hôtellerie-Restaurant) - par apprentissage à l'UFA de l'école hôtelière Sacré-Cœur de Saint Chély d'Apcher.

**En t'engageant dans cette voie, tu seras formé à devenir un manager capable d'organiser, diriger, contrôler, former et animer des équipes dans les différents domaines de l'hôtellerie restauration. Les débouchés sont donc très nombreux.**

Après une ou plusieurs expériences professionnelles réussies, tu seras en mesure de créer ou reprendre une entreprise dans ton domaine ou de prendre plus de responsabilités dans un établissement.

### PRÉREQUIS

- Être titulaire d'un Bac Technologique STHR
- Être titulaire d'un Bac Pro Cuisine
- Être titulaire d'un Bac Pro Service
- Avoir effectué une Mise à Niveau Hôtellerie-Restaurant après un Bac général ou technologique (ou réorientation universitaire)

### QUALITÉS REQUISES

- S'intéresser aux métiers de la restauration et de l'hôtellerie
- Savoir travailler en équipe dans le cadre d'une démarche de projet
- Capacités d'organisation et d'autonomie
- Compétences en matière de communication écrite et orale
- Compétences dans au moins deux langues vivantes étrangères, dont l'anglais comme langue obligatoire
- Être capable d'adopter des comportements et des codes professionnels

### SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le secteur de l'hôtellerie-restauration est une des branches d'activité du secteur tertiaire. Ce secteur compte parmi ceux qui recrutent le plus, allant de la personne pas ou très peu qualifiée à la personne disposant d'un Bac + 5 : Restauration commerciale, restauration collective, entreprises connexes à l'industrie hôtelière : résidence médicalisée et maison de retraite, santé et bien-être, village de vacances, parc de loisirs, restauration embarquée (terre, mer, air), hôtellerie de plein air...

### MÉTIER ACCESSIBLES

Les diplômés de BTS MHR sont très demandés sur le marché du travail, car bien formés et polyvalents. Ils accèdent rapidement à des postes de responsabilités ou choisissent de s'installer à leur compte :

#### Option A

- Assistant de direction de restauration
- Chef sommelier
- Directeur adjoint
- Directeur

#### Option B

- Chef de cuisine
- Responsable de production
- Directeur adjoint
- Directeur de restaurant

#### Option C

- Responsable de l'accueil
- Gouvernant(e) général(e)
- Revenu ou yield manager
- Chef de réception
- Directeur de l'hébergement
- Directeur adjoint/ Directeur d'hôtel

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire d'un Brevet de Technicien Supérieur « Management en hôtellerie et 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, 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.

## PROGRAMME DE LA FORMATION

### MODALITÉS DE L'ALTERNANCE

- En Première : 19 semaines à l'UFA et 33 semaines de 35h en entreprise
- En Terminale : 20 semaines à l'UFA et 32 semaines de 35h en entreprise

Les contenus détaillés sont accessibles en consultant le référentiel de formation :

[https://enqdip.sup.adc.education.fr/bts/referentiel/BTS\\_Management\\_hotellerie\\_restaurant.PDF](https://enqdip.sup.adc.education.fr/bts/referentiel/BTS_Management_hotellerie_restaurant.PDF)

La 1<sup>ère</sup> année de ce BTS est commune à l'ensemble des élèves. Elle se concentre sur les fondamentaux en cuisine, en service et en hébergement. L'objectif est qu'ils acquièrent 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. L'adaptation aux nouveaux modes de consommation des clients et à la digitalisation est abordée en management et marketing, tout comme la gestion d'une équipe.

Enfin, deux langues étrangères, dont l'anglais, sont au programme. Un stage de 16 semaines, dont 12 consécutives, est à effectuer dans l'année.

### EN 1<sup>ère</sup> ANNÉE (HORS LV3)

- Enseignement général (22%)
- Enseignement d'économie et gestion hôtelière (41%)
- Enseignement de l'hôtellerie restauration (37%)

### EN 2<sup>e</sup> ANNÉE (HORS LV3),

POUR TOUTES LES OPTIONS (A,B OU C) :

- Enseignement général (23%)
- Enseignement d'économie et gestion hôtelière (35%)
- Enseignement de l'hôtellerie restauration suivant option (42%)

### COMPÉTENCES ACQUISES AU TERME DE LA FORMATION

- Conception et production de services en hôtellerie-restauration
- Mercatique des services en hôtellerie restauration
- Management de la production de services en hôtellerie restauration
- Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration
- Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie-restauration
- Culture générale et expression
- Langue vivante étrangère 1 - Langue vivante étrangère 2 - Langue vivante étrangère 3 (Facultatif)

## ÉVALUATION ET CERTIFICATION

Dans chaque discipline, l'apprenti(e) est évalué(e) tout au long de sa formation. L'ensemble de ses résultats est enregistré sur notre plateforme ÉCOLE DIRECTE. Tous les semestres, l'ensemble des formateurs se réunit en conseil pour faire le bilan de la période et pour communiquer des recommandations à l'apprenti(e).

## EXAMEN

L'apprenti est convoqué aux différentes épreuves à une date donnée et une heure précise. Il doit obligatoirement passer toutes les épreuves de son BTS lors de la session de juin. Si vous avez déjà présenté ce diplôme, vous pouvez sous certaines conditions conserver le bénéfice de certaines épreuves. Vous êtes invité à prendre conseil auprès de l'UFA avant de déposer votre demande d'inscription.

ÉPREUVES	UNITÉS	COEF.	MODE	DURÉE
E1 : Culture générale et expression	U1	2	Ponctuel écrit	4 h
E2 : Langue vivante étrangère	U2			
Sous-épreuve E21 : Langue vivante étrangère 1 <sup>(1)</sup>	U21	2	Ponctuel écrit et oral	2 h + 30 mn
Sous-épreuve E22 : Langue vivante étrangère 2 <sup>(1)</sup>	U22	2	Ponctuel écrit et oral	2 h + 30 mn
E3 : Management, pilotage et entrepreneuriat en hôtellerie restauration	U3			
Sous-épreuve E31 : Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration	U31	5	Ponctuel écrit	3 h
Sous-épreuve E32 : Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie restauration	U32	3	CCF	2 situations
Sous-épreuve E33 : Management de la production de services en hôtellerie restauration	U33	3	Ponctuel écrit	2 h
E4 : Mercatique des services en hôtellerie restauration	U4	3	Ponctuel oral	30 mn + 1 h
E5 : Conception et production de services en hôtellerie restauration dans l'option	U5	15	Ponctuel écrit et pratique	2 h + 6 h
Épreuve facultative : Langue vivante <sup>(2)</sup>	UF1	1	Oral	30 mn

(1) L'une des deux langues vivante est obligatoirement l'anglais. La seconde est au choix parmi les langues vivantes étrangères : allemand, arabe, chinois, espagnol, italien, portugais

(2) Pour l'épreuve facultative, le choix de la troisième langue vivante se fait (hors LV1 et LV2) parmi les langues vivantes étrangères : allemand, arabe, chinois, espagnol, italien, portugais

## POURSUITE D'ÉTUDE

- 3<sup>e</sup> année de Licence Professionnelle
- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Sommellerie - MC Accueil-Réception
- Licence, master, bachelor en management, ...

## DÉBOUCHÉS

Les diplômés de BTS MHR sont très demandés sur le marché du travail, car bien formés et polyvalents. Ils accèdent rapidement à des postes de responsabilités ou choisissent de s'installer à leur compte.

Selon ton expérience et tes talents tu pourras occuper des fonctions différentes en fonction de l'option choisie.

## INDICATEURS

Tous les indicateurs de performance sont à votre disposition en ligne (effectifs, résultats aux examens des deux dernières sessions, taux de rupture, insertion professionnelle...) : [www.donbosconice.eu](http://www.donbosconice.eu)

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise
- Les cours ont lieu en présentiel en classe entière ou demi-groupe.
- Les travaux pratiques se déroulent sur les plateaux techniques dédiés.
- Un accompagnement personnalisé est mis en place si nécessaire.
- Conseils de classe une fois par semestre avec bulletins envoyés aux entreprises et à l'apprenant

## CONDITIONS D'ACCÈS

Les démarches s'effectuent via la plateforme [PARCOURSUP.FR](http://PARCOURSUP.FR) - plus d'infos sur le site. Accès sur dossier et entretien de motivation avec l'apprenti et son représentant légal en cas de minorité. Des tests de positionnement pourront être mis en place.

## PUBLIC CONCERNÉ PAR L'APPRENTISSAGE

- Être âgé de 15 à 29 ans révolus

Sans limite d'âge dans les cas suivants :

- la préparation d'un diplôme ou titre supérieur à celui obtenu ;
- les travailleurs handicapés ;
- les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise ;
- les sportifs de haut niveau

Le postulant doit être de nationalité française, ressortissant de l'UE, de la Confédération Suisse, de l'espace économique européen (Islande, Liechtenstein et Norvège) ou étranger en situation régulière de séjour et de travail.

## RÉMUNÉRATION DE L'APPRENTI

	10 à 17 ans	18 à 20ans	21 à 25 ans	26 ans et +
1 <sup>re</sup> année	27% du SMIC	43% du SMIC	53% du SMIC	100% du SMIC
2 <sup>e</sup> année	39% du SMIC	51% du SMIC	61% du SMIC	100% du SMIC

Rémunération brute mensuelle minimale d'un apprenti pour un temps plein. Plus d'informations sur le contrat d'apprentissage et sur le montant du salaire : <https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F2918> - <https://entreprendre.service-public.fr/vosdroits/R16148>

## AMÉNAGEMENT DE LA FORMATION

Notre Unité de formation pour apprentis est accessible au public en situation de handicap. Nous proposons un accompagnement collectif et personnalisé selon les situations en partenariat avec des organismes spécialisés.

Les personnes en situation de handicap peuvent directement prendre contact avec l'UFA Sacré Cœur puis la référente handicap, afin d'envisager des aménagements de la formation. Mail : [referent-handicap@donbosconice.eu](mailto:referent-handicap@donbosconice.eu)

Les personnes ayant une RQTH peuvent également bénéficier d'un aménagement aux principes de la durée de leur contrat d'apprentissage, voire de la quotité hebdomadaire du temps de formation pratique comme théorique. Elles peuvent passer leurs examens selon d'autres modalités que les examens ponctuels ou par contrôle en cours de formation : la forme progressive, c'est-à-dire en étalant la passation des épreuves sur plusieurs sessions. En effet, ils ont la possibilité de valider un/ou des blocs de compétences.



# POURQUOI ÉTUDIER AU SACRÉ-COEUR ?

L'UFA Sacré-Cœur se situe dans un cadre idéal et privilégié propice à l'épanouissement de chacun :

Au cœur d'un campus de 4.5 Hectares, où cinq secteurs pédagogiques distincts - collège, lycée général, école hôtelière, école des métiers et pôle d'enseignement supérieur - donnent à chacun la possibilité d'atteindre son niveau d'excellence.

Les plateaux techniques des lycées (hôtelier et industriel), les projets réalisés sur le terrain, les échanges avec des partenaires privilégiés permettent aux jeunes d'être en contact très régulièrement avec le monde professionnel, de vivre des situations réelles et d'appréhender les exigences et opportunités d'emploi du secteur. Cette structure, assure non seulement un environnement au plus proche des exigences des professions mais également l'utilisation d'un équipement professionnel performant.

Un esprit familial au cœur d'un réseau de professionnels favorisant des relations privilégiées qui permettent de répondre à des projets professionnels adaptés au marché de l'emploi.

## UN ACCOMPAGNEMENT SUR MESURE !

- Dans le choix des entreprises ;
- dans les démarches administratives ;
- la mise en contact avec un professionnel adapté à votre projet ;
- une équipe avec une culture de la formation professionnelle ;
- des référents en charge du suivi des alternants en entreprise.

Dans le cadre de cet apprentissage, à l'issu d'un entretien pour déterminer votre projet professionnel et notre accord d'inscription, nous vous mettrons en contact avec une entreprise pour la signature d'un contrat d'apprentissage qui validera votre inscription définitive.

[www.ufa-sacre-coeur.fr/inscription](http://www.ufa-sacre-coeur.fr/inscription)

La formation de l'apprenti s'effectue également au sein de l'entreprise pour laquelle il travaille.

L'apprenti est placé sous la responsabilité d'un maître d'apprentissage (voire deux) choisi(s) en fonction de leurs connaissances professionnelles. Le maître d'apprentissage accompagne l'apprenti tout au long de sa formation pour lui transmettre ses connaissances et savoir-faire. Il est en lien direct avec l'UFA via son livret de suivi.

## UN ESPRIT CAMPUS OÙ LA VIE EN COLLECTIVITÉ EST FAVORISÉE

### LA VIE EN COLLECTIVITÉ SUR CHAQUE SECTEUR

- Un espace TV
- Un Foyer
- Un Conseil des délégués et de la vie des lycéens
- Un Conseil d'élèves pour le foyer
- Un internat avec des chambres de 4 à 6 lits
- Des activités sportives, culturelles et créatives
- Des soirées à thème pour les internes

### LA VIE EN RÉSIDENCE POUR LES MAJEURS

**UNE RÉSIDENCE DE 120 STUDIOS ÉQUIPÉS** d'un coin cuisine, chambre, d'un espace de travail et d'un espace toilettes et douche.

**UN CONSEIL DE VIE DES ÉTUDIANTS (CVE)** qui, en relation et dans le respect des valeurs prônées par l'établissement, constitue une incitation à l'implication et l'engagement des étudiants à prendre des responsabilités et initiatives.

## OUTILS ET MOYENS TECHNIQUES

- Salles de formation équipées d'ordinateurs et de vidéoprojecteur
- Plateaux techniques pédagogiques équipés d'équipements modernes
- Cloud via Ecole Directe avec mise à disposition des supports pédagogiques
- Centre de documentation et d'informations ouvert tous les jours
- Abonnement de l'établissement aux principaux magazines et journaux de la profession

## ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE ET ADMINISTRATIVE

- Formateurs et formatrices experts et titulaires au minimum d'un bac+2/+4 et/ou d'une expérience professionnelle d'au moins 5 ans dans le domaine
- Référent de suivi en entreprise
- Référentes handicap et mobilité
- Équipe administrative

## HÉBERGEMENT (2025-2026)

Apprentis mineurs et majeurs :

➤ **Hébergement en internat** : 59€/semaine de présence (restauration incluse)

Apprentis majeurs uniquement :

➤ **Hébergement en studio** : 95€/semaine de présence (restauration non incluse)

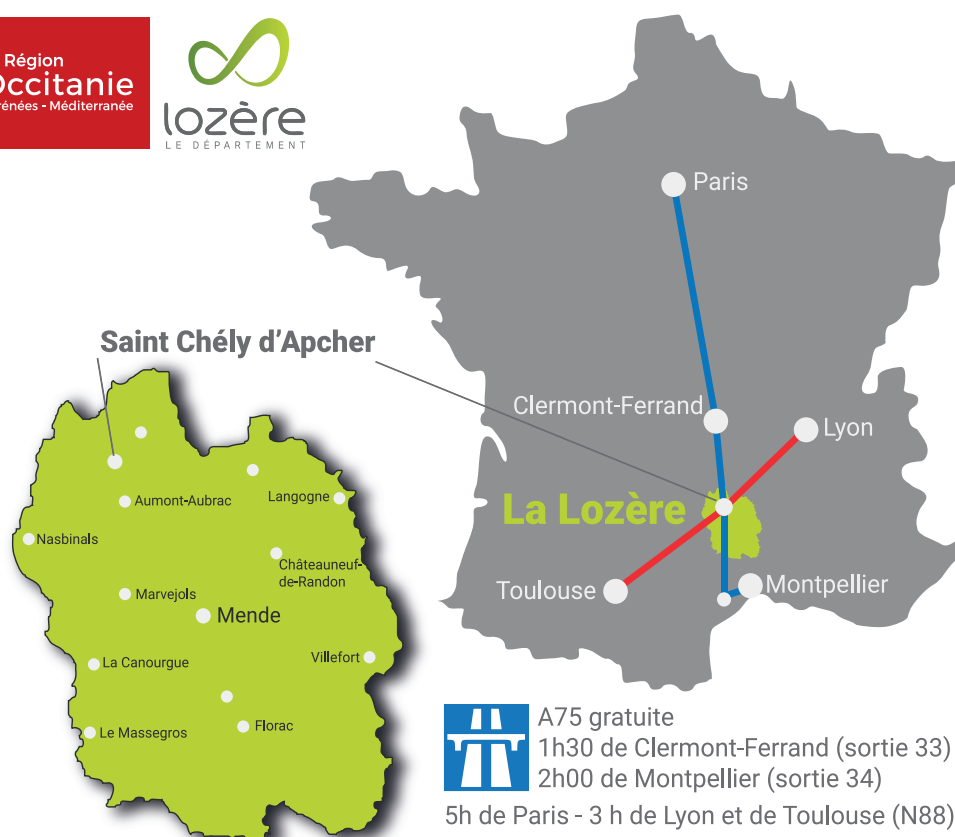
En tant qu'apprenti vous bénéficiez d'une aide de 6€ / jour de présence en internat (hébergement + petit déjeuner).

## RESTAURATION (2025-2026)

➤ Les apprentis ont accès au restaurant scolaire de l'établissement : 6,80€ / repas

En tant qu'apprenti vous bénéficiez d'une aide de 3 € par repas prise en charge par l'OPCO de votre employeur.

## ACCÈS



A75 gratuite  
1h30 de Clermont-Ferrand (sortie 33)  
2h00 de Montpellier (sortie 34)  
5h de Paris - 3 h de Lyon et de Toulouse (N88)



**SNCF :**

Marvejols > Séverac > Millau > Béziers > Montpellier | Mende > Alès > Nîmes  
St Flour > Neussargues > Aurillac | St Flour > Massiac > Brioude > Issoire > Clermont-Ferrand



**CARS :**

Marvejols > Mende > Langogne | Saugues > Le Puy | Laguiole > Espalion  
Clermont-Ferrand > St Chély > Mende | Millau > St Chély | La Bastide > St Chély

## CONTACTS

- Mme ORLIAC Sonia directrice adjointe déléguée aux formations en apprentissage : [sonia.orliac@ensemble-sacre-coeur.fr](mailto:sonia.orliac@ensemble-sacre-coeur.fr)
- M. BESSIERE Hervé Référent de suivi en entreprise : [herve.bessiere@ensemble-sacre-coeur.fr](mailto:herve.bessiere@ensemble-sacre-coeur.fr)

**Création : Agence Phénix 360**  
**Crédits photos : iox.photographe - Agence Phénix 360**

Copyright © 2025 Ensemble Sacré Cœur - St Chély d'Apcher  
Établissement d'enseignement privé sous contrat d'association avec l'État

*ÉDITION NOVEMBRE 2025*