



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

✉ administration@sc48.fr

🌐 www.ufa-sacre-coeur.fr



Sacré-Cœur
Saint Chély d'Apcher

Demain ensemble !



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** : 35339
- **Formation diplômante** : par apprentissage
- **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.

CONDITIONS D'ACCÈS

- Être âgé de 15 à 29 ans révolus*
- 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)

*à l'exception des personnes reconnues travailleur handicapé, des sportifs de haut niveau et créateur d'entreprise

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

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.

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.

CONTENU DE LA FORMATION (SUR 24 MOIS)

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

La 1^{ère} 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^{ère} ANNÉE (HORS LV3)

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

EN 2^e 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)

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...

POURSUITE D'ÉTUDE

- 3^e 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.

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'issue 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

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 POUR 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 ÉTUDIANTS

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

LE CVE : CONSEIL DE VIE DES ÉTUDIANTS 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.

L'hébergement des apprentis lors de leurs périodes en UFA, peut se faire sur l'établissement selon les conditions suivantes :

APPRENTIS mineurs et majeurs

Hébergement en internat :
53€/semaine de présence

Repas au restaurant scolaire :
inclus **

**dont 3€ pris en charge par la branche professionnelle de l'entreprise

*reste à charge par la famille

APPRENTIS majeurs uniquement

Hébergement en studio :
85€/semaine de présence

Repas au restaurant scolaire :
6,80€ **/ repas

**dont 3€ pris en charge par la branche professionnelle de l'entreprise

*reste à charge par la famille

CONTACTS

- M^{me} ORLIAC Sonia directrice adjointe déléguée aux formations en apprentissage : s.orliac@ufa-sacre-coeur.fr
- M. BESSIERE Hervé Référent de suivi en entreprise : h.bessiere@ufa-sacre-coeur.fr