

**BTS Management en Hôtellerie Restauration  
(MHR)  
option A  
(Management d'unité de restauration)**

En Apprentissage

**NATURE DU DIPLÔME**

Diplôme du Ministère de  
l'Education Nationale  
(Brevet de Technicien Supérieur)

**NIVEAU DE FORMATION**

Niveau 5

**DURÉE DE LA FORMATION**

2 ans

**RYTHME**

4 semaines à l'école/  
4 semaines en entreprise

**LIEU(X) DE FORMATION**

Campus de Paris (Métro 4-  
Arrêt Saint Placide) et Campus  
de Saint-Gratien (RER G-  
Arrêt Saint-Gratien)

**ACCESSIBILITÉ**

Les sites de formation sont  
accessibles aux personnes à  
mobilité réduite

**PRÉ-REQUIS**

Apprenants titulaires  
d'un :  
- baccalauréat  
professionnel ou  
technologique dans le  
domaine de l'hôtellerie  
restauration  
- ou baccalauréat général  
ou technologique et  
ayant suivi une MAN  
Hôtellerie Restauration

**DÉLAIS D'ACCÈS**

Rentrée en septembre 2023.

**MODALITÉS D'ACCÈS**

- S'inscrire via PARCOURSUP du 18 janvier au 8 mars 2023.
- Participer à un entretien.

**OBJECTIF(S)**

Le ou la titulaire du BTS Management en Hôtellerie Restauration anime des équipes dans les différents domaines de l'hôtellerie restauration.

Il ou elle est capable de :

- Déployer la politique commerciale dans l'unité de production de services et développer la relation client.
- Concevoir et réaliser des prestations de services.
- Gérer et animer une équipe.
- Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie restauration.

**CONTENU PÉDAGOGIQUE**

**Enseignement professionnel :**

1ère Année

TP Cuisine, TP Restaurant, TP Hébergement (environ 27% du temps de formation)

Sciences en hôtellerie restauration

Ingénierie en hôtellerie restauration

Sciences et technologie culinaire

Sciences et technologie de services en restauration

Sciences et technologie de services en hébergement

Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière

Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services

## 2ème année

TP Restaurant (environ 17% du temps de formation)

Sciences et technologie de services en restauration

Sommellerie et technique de bar

Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière

Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services

Conduite du projet entrepreneurial

### Enseignement général (1ère et 2ème années) :

Communication et expression française

Anglais

Espagnol ou Allemand

### MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise (CareerCenter)
- Démonstrations
- Retours d'expériences autour du vécu en entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance
- Mise en situation professionnelle au niveau des plateaux pédagogiques
- Projets de groupe

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis en continu dans chaque matière
- Examens blancs
- Contrôle en Cours de Formation et examen ponctuel
- Épreuve(s) écrite(s)
- Épreuve(s) pratique(s)
- Épreuve(s) orale(s)
- Réalisation de dossier(s)
- Épreuve de certification en Anglais

### CONTACT

Corinne Ferreira

Assistante pédagogique - Campus de Paris

01 49 54 17 68

cferreira@ferrandi-paris.fr

## LES RÉSULTATS OBTENUS

# 94%

Taux de réussite à l'examen en 2022  
(100% en 2021)

# 100%

Taux d'insertion à 7 mois des apprenants sortants en 2021

# 93,6%

Taux moyen de satisfaction globale des apprenants sortants en 2021  
(enquête à froid, formation initiale)

### PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le ou la titulaire du diplôme peut se diriger vers une entreprise d'hôtellerie restauration, une unité de production de services d'un grand groupe, un cabinet de conseil en ingénierie ou une entreprise de l'industrie agroalimentaire (démonstration de produits, usage de matériels spécifiques, ..).

Il ou elle accède à des postes de manager d'équipe en relation permanente avec des acteurs internes ou externes à l'entreprise.

### POURSUITE DE FORMATION

- Bachelor Arts Culinaires et Entrepreneuriat
- Licences professionnelles en hôtellerie restauration

### TARIFS ET FRAIS

Les apprenti(e)s ne payent pas de droit de scolarité (formation financée par les OPCO). Pour les frais annexes se référer aux Modalités de recrutement 2023.

### CONTACT

Sandrine Ben Ali Colpin

Assistante pédagogique -  
Campus de Saint-Gratien

01 34 05 17 62

sbenaicolpin@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 16/11/2022

#### PARIS

FERRANDI Paris  
28, rue de l'Abbé Grégoire  
75006 Paris

#### SAINT-GRATIEN

FERRANDI Paris  
17, boulevard Pasteur  
95210 Saint-Gratien

une école de la

# BTS Management en Hôtellerie Restauration (MHR) option B (Management d'unité de production culinaire)

En Apprentissage

## NATURE DU DIPLÔME

Diplôme du Ministère de  
l'Education Nationale  
(Brevet de Technicien  
Supérieur)

## NIVEAU DE FORMATION

Niveau 5

## DURÉE DE LA FORMATION

2 ans

## RYTHME

4 semaines à l'école/  
4 semaines en entreprise

## LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris (Métro 4 -  
Arrêt Saint Placide) et  
Campus de Saint-Gratien  
(RER C -  
Arrêt Saint-Gratien)

## ACCESSIBILITÉ

Les sites de formation sont  
accessibles aux personnes à  
mobilité réduite

## PRÉ-REQUIS

Apprenants titulaires  
d'un :  
- baccalauréat  
professionnel ou  
technologique dans le  
domaine de l'hôtellerie  
restauration  
- ou baccalauréat général  
ou technologique et  
ayant suivi une MAN  
Hôtellerie Restauration

## DÉLAIS D'ACCÈS

Rentrée en septembre 2023.

## MODALITÉS D'ACCÈS

- S'inscrire via PARCOURSUP du 18 janvier au 8 mars 2023.
- Participer à un entretien.

## OBJECTIFS

Le ou la titulaire du BTS Management en Hôtellerie Restauration anime des équipes dans les différents domaines de l'hôtellerie restauration.

Il ou elle est capable de :

- Déployer la politique commerciale dans l'unité de production de services et développer la relation client.
- Concevoir et réaliser des prestations de services.
- Gérer et animer une équipe.
- Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie restauration.

## CONTENU PÉDAGOGIQUE

Enseignement professionnel :

### 1ère année

TP Cuisine, TP Restaurant, TP Hébergement (environ 27% du temps de formation)

Sciences en hôtellerie restauration

Ingénierie en hôtellerie restauration

Sciences et technologies culinaires

Sciences et technologies des services en restauration

Sciences et technologies des services en hébergement

Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière

Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services

## 2ème année

TP Cuisine (environ 17% du temps de formation)

Sciences en hôtellerie restauration

Ingénierie en hôtellerie restauration

Sciences et technologies culinaires

Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière

Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services

Conduite de projet entrepreneurial

## Enseignement général (1ère année et 2ème années) :

Communication et expression française

Anglais

Allemand ou Espagnol

## MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise (Career Center)

- Démonstrations

- Retours d'expériences autour du vécu en entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance

- Mise en situation professionnelle au niveau des plateaux pédagogiques

- Travaux de recherche personnelle

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis en continu dans chaque matière

- Examens blancs

- Contrôle en Cours de Formation et examen ponctuel

- Épreuve(s) écrite(s)/ Épreuve(s) orale(s)

- Épreuve(s) pratique(s)

- Réalisation de dossier(s)

- Épreuve de certification en Anglais

## LES RÉSULTATS OBTENUS

# 93%

Taux de réussite à l'examen en 2022

(95% en 2021)

# 88,9%

Taux d'insertion à 7 mois des apprenants sortants en 2021

# 93,6%

Taux moyen de satisfaction globale des apprenants sortants en 2021

(enquête à froid, formation initiale)

## PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le ou la titulaire du diplôme peut se diriger vers une entreprise d'hôtellerie restauration, une unité de production de services d'un grand groupe, un cabinet de conseil en ingénierie ou une entreprise de l'industrie agroalimentaire (démonstration de produits, usage de matériels spécifiques, ..).

Il ou elle accède à des postes de manager d'équipe en relation permanente avec des acteurs internes ou externes à l'entreprise.

## POURSUITE DE FORMATION

- Bachelor Arts Culinaires et Entrepreneuriat

- Licences professionnelles dans le domaine de l'hôtellerie restauration

## TARIFS ET FRAIS

Les apprenti(e)s ne payent pas de droit de scolarité (formation financée par les OPCO).

Pour les frais annexes se référer aux Modalités de recrutement 2023.

## CONTACT

Corinne Ferreira

Assistante pédagogique - Campus de Paris

01 49 54 17 68

[cferreira@ferrandi-paris.fr](mailto:cferreira@ferrandi-paris.fr)

## CONTACT

Sandrine Ben Ali Colpin

Assistante pédagogique -  
Campus de Saint-Gratien

01 34 05 17 62

[sbenalicolpin@ferrandi-paris.fr](mailto:sbenalicolpin@ferrandi-paris.fr)

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 16/11/2022

### PARIS

FERRANDI Paris  
28, rue de l'Abbé Grégoire  
75006 Paris

### SAINT-GRATIEN

FERRANDI Paris  
17, boulevard Pasteur  
95210 Saint-Gratien

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE

**BTS Management en Hôtellerie Restauration (MHR)  
option C  
(Management d'unité d'hébergement)**

En Apprentissage

**NATURE DU DIPLOME**

Diplôme du Ministère de  
l'Education Nationale  
(Brevet de Technicien  
Supérieur)

**NIVEAU DE FORMATION**

Niveau 5

**DURÉE DE LA FORMATION**

2 ans

**Rythme**

4 semaines à l'école/  
4 semaines en entreprise

**LIEU(X) DE FORMATION**

Campus de Paris (Métro 4 -  
Arrêt Saint Placide) et Campus  
de Saint-Gratien (RER C -  
Arrêt Saint-Gratien)

**ACCESSIBILITÉ**

Les sites de formation sont  
accessibles aux personnes à  
mobilité réduite

**PRÉ-REQUIS**

Apprenants titulaires  
d'un :  
- baccalauréat  
professionnel ou  
technologique dans le  
domaine de l'hôtellerie  
restauration  
- ou baccalauréat général  
ou technologique et  
ayant suivi une MAN  
Hôtellerie Restauration

**DÉLAIS D'ACCÈS**

Rentrée en septembre 2023.

**MODALITÉS D'ACCÈS**

- S'inscrire via PARCOURSUP du 18 janvier au 8 mars 2023.
- Participer à un entretien.

**OBJECTIFS**

Le ou la titulaire du BTS Management en Hôtellerie Restauration anime des équipes dans les différents domaines de l'hôtellerie restauration.

Il ou elle est capable de :

- Déployer la politique commerciale dans l'unité d'hébergement et fidéliser la clientèle.
- Gérer et animer une équipe.
- Formaliser un projet entrepreneurial en hébergement.

**CONTENU PÉDAGOGIQUE**

**Enseignement professionnel :**

1ère année

TP Cuisine, TP Restaurant, TP Hébergement (environ 27% du temps de formation)

Sciences en hôtellerie restauration

Ingénierie en hôtellerie restauration

Sciences et technologies culinaires

Sciences et technologies des services en restauration

Sciences et technologies des services en hébergement

Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière

Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services



## 2ème année

TP Hébergement (environ 25% du temps de formation)

Ingénierie en hôtellerie restauration

Sciences et technologie de services en hébergement

Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière

Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services

Conduite de projet entrepreneurial

Droit et économie de l'industrie hôtelière

**Enseignement général (1ère et 2ème années) :**

Communication et expression française

Anglais

Allemand ou Espagnol

## MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise (Career Center)
- Démonstrations
- Retours d'expériences autour du vécu en entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance
- Mise en situation professionnelle au niveau des plateaux pédagogiques
- Travaux de recherche personnelle

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis en continu dans chaque matière
- Examens blancs
- Contrôle en Cours de Formation et examen ponctuel
- Épreuve(s) écrite(s)/ Épreuve(s) orale(s)
- Épreuve(s) pratique(s)
- Réalisation de dossier(s)
- Épreuve de certification en Anglais

### CONTACT

Corinne Ferreira

Assistante pédagogique - Campus de Paris

01 49 54 17 68

cferreira@ferrandi - paris.fr

## LES RÉSULTATS OBTENUS

# 100%

Taux de réussite à l'examen en 2022  
(100% en 2021)

# 100%

Taux d'insertion à 7 mois des apprenants sortants en 2021

# 93,6%

Taux moyen de satisfaction globale des apprenants sortants en 2021  
(enquête à froid, formation initiale)

## PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le ou la titulaire du diplôme peut se diriger vers une entreprise hôtelière, une unité d'hébergement d'un grand groupe ou un cabinet de conseil en ingénierie.

Il ou elle accède à des postes de manager d'équipe en relation permanente avec des acteurs internes ou externes à l'entreprise : chef(fe) de brigade, gouvernant(e), assistant(e) commercial(e) ...

## POURSUITE DE FORMATION

- Bachelor Manager Hôtelier et Restauration
- Licences professionnelles dans le domaine de l'hôtellerie

## TARIFS ET FRAIS

Les apprenti(e)s ne payent pas de droit de scolarité (formation financée par les OPCO). Pour les frais annexes se référer aux Modalités de recrutement 2023.

### CONTACT

Sandrine Ben Ali Colpin

Assistante pédagogique -  
Campus de St-Gratien

01 34 05 17 62

sbenalicolpin@ferrandi - paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 16/11/2022

### PARIS

FERRANDI Paris  
28, rue de l'Abbé Grégoire  
75006 Paris

### SAINT-GRATIEN

FERRANDI Paris  
17, boulevard Pasteur  
95210 Saint-Gratien

une école de la