

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

CONTACT

Sandrine Ben Ali Colpin

Assistante pédagogique -
Campus de Saint-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



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE