FERRANDI PARIS

FICHE FORMATION

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)

ACCESSIBILITÉ
Les site des 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 2024.

MODALITÉS D'ACCÈS
- S'inscrire via PARCOURSUP du 17 janvier au 14 mars 2024
- 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 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 (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
- 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)
- Epreuve(s) pratique(s)
- Épreuve(s) orale(s)
- Réalisation de dossier(s)
- Epreuve de certification en Anglais

CODE RNCP ET LIEN VERS LA FICHE

37889

LIBELLÉ DE LA CERTIFICATION

BTS - Management en hôtellerie - restauration option A : Management d'unité de restauration

NOM DU CERTIFICATEUR

MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE

DATE D'ECHEANCE DE L'ENREGISTREMENT

31/08/2028

LES RÉSULTATS OBTENUS

100%
Taux de réussite à l'examen en 2023
(94% en 2022)

Taux de présentation à l'examen 2023 : 96 %

100%
Taux d'insertion à 7 mois des apprenants sortants en 2022

Taux d'insertion dans le métier visé des apprenants sortant en 2022: 96 %

89,7%
Taux de satisfaction globale des apprenants sortants en 2022
(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 2024.

CONTACT

Corinne Ferreira
Assistante pédagogique - Campus de Paris
01 49 54 17 68
cferreira@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 10/01/2024