FERRANDI PARIS

FICHE FORMATION

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

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 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 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 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)
- Epreuve(s) pratique(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 C (Management d'unité d'hébergement)

NOM DU CERTIFICATEUR

MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE

DATE D'ECHEANCE DE L'ENREGISTREMENT

31/08/2028

LES RÉSULTATS OBTENUS

92%
Taux de réussite à l'examen en 2023
(100% 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 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 2024.

CONTACT

Laure Sollier

Conseillère en Information et Orientation professionnelle - Campus de Saint Gratien

01 34 05 17 66

lsollier@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 10/01/2024