



ASTERIA

HOSPITALITY MANAGEMENT BUSINESS SCHOOL

LIVRET PÉDAGOGIQUE

MISE A NIVEAU MHR

MANAGEMENT HOTELLERIE RESTAURATION

BTS année 2023/2024



DESCRIPTIF DE FORMATION et OBJECTIFS

La classe de mise à niveau en Hôtellerie et Restauration a pour objectif l'acquisition d'un bagage pratique (cuisine, salle, réception) en même temps que la découverte du monde professionnel.

Le titulaire de cette mise à niveau pourra accéder par la suite au **BTS management en hôtellerie-restauration** pour 2 années de BTS chez ASTERIA.

Ces 2 années **BTS** comprennent 15 semaines de cours répartis comme suit : 2 semaines en entreprise – 1 semaine de cours orientées vers l'enseignement général et technologiques, les langues vivantes et la gestion.

Selon les cas, il peut être amené à travailler en horaires décalés, les jours fériés.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

DÉSIGNATION DU MÉTIER ET DES FONCTIONS

L'étudiant en prépa BTS MHR sera capable au bout des 3 années de cursus de :

- Réaliser des prestations de services attendues par des clients
- Participer à la politique commerciale et au développement de la relation client et à sa fidélisation
- Produire des services et encadrer des équipes
- Piloter la production de services

À la suite d'une **formation en BTS MHR professionnalisante**, les étudiants peuvent intégrer **le marché du travail**. Le BTS étant bien reconnu dans le monde de l'hôtellerie-restauration et permettant une **insertion directe dans le milieu professionnel**, il n'est pas forcément nécessaire de poursuivre ses études.

LE PUBLIC VISÉ ET LES PRÉQUIS

- Le candidat devra être titulaire du baccalauréat.
- L'admission (quelle que soit la voie) se fait sur dossier, tests écrits et entretien de motivation. Le candidat à la formation doit attester de son niveau par un diplôme ou une attestation de réussite.
- Pour les diplômés étrangers, une attestation du CIEP sera automatiquement à fournir pour attester de l'équivalence du niveau.

NB : un candidat qui ne serait pas en mesure de prouver qu'il remplit les conditions nécessaires d'admission, dans le mois qui suit le démarrage de sa formation, ne pourrait être maintenu au sein de l'établissement dispenseur de la formation.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- **Un enseignement pratique** : des connaissances acquises grâce à l'alternance des cours, de travail en équipe privilégiant l'autonomie et la responsabilité.
- **Un encadrement performant** : formateurs, conférenciers et consultants spécialisés interviennent en qualité de professionnels pour dispenser un enseignement de haut niveau.
- Un **ordinateur portable** est requis durant votre parcours de formation pour suivre vos cours et pouvoir vous connecter sur des séances de cours en visio (exceptionnelle).
- Vous aurez accès à un compte Office 365 dont l'outil TEAMS pour les éventuels cours en visio (le téléphone portable est proscrit pour suivre les cours).
- Un service de support en ligne sera à votre disposition via un tchat ou via le mail suivant : support@collegedeparis.fr.

TYPES DE STATUTS POSSIBLES

- Une formule d'alternance sous statut salarié : vous êtes salarié de l'entreprise en contrat de professionnalisation ou en contrat d'apprentissage. Vous percevez une rémunération comprise entre 41% et 100% du SMIC conventionné. Votre formation est financée par l'entreprise d'accueil.
- La convention école-entreprise : vous intégrez une entreprise dans le cadre d'un stage longue durée et vous percevez une gratification minimale de 15% du plafond horaire de la Sécurité sociale au prorata du temps passé en entreprise.

L'INSERTION PROFESSIONNELLE

- **Les objectifs**

Favoriser l'emploi en procurant les outils nécessaires à une embauche dans l'entreprise ou la structure d'accueil ou dans une autre entreprise : titre, panel de compétences, preuves d'activité professionnelle (travail collaboratif, initiatives...), connaissances techniques du métier (techniques, stratégiques et politiques), preuves de performance et de résultats, développement (innovations, remise en cause, modernité ...)

Moyens de vérification : Les postes occupés par les titrés BTS MHR

Après la formation

- Satisfaction globale : %
- Nombre de stagiaires :
- Taux d'insertion professionnelle : %
- Taux d'abandon : %
- Taux d'obtention du diplôme : %
- % de contrats CDI après 6 mois

Pendant la formation :

- Suivis en entreprise
- Accompagnements personnalisés
- Ateliers Vie Professionnelle (AVP)
- Outils numériques
- Réseau Alumni (RA)

Plus d'information sous : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

La CNCP demande l'insertion à la sortie de la formation (6 mois) puis les emplois suivants (situation annuelle), selon ses critères : Fonction dans le métier / Type de contrat : CDD, CDI / Statut : cadre ou assimilé / Salaires moyens.

- **Le suivi**

Dans les trois mois suivant la date de délivrance du titre, ASTERIA doit contacter les anciens élèves pour l'enquête d'insertion professionnelle. Pour ce faire, le diplômé s'engage à fournir les informations demandées

CYCLE BTS - PROGRAMME DE FORMATION SIMPLIFIE

Durée totale : 525h soit 15 semaines (2 semaines en entreprise / 1 semaine de cours en moyenne par mois)

Cours : 35h/hebdomadaire soit 5 jours de 7h

Enseignement général : 10h/semaine

- Communication et expression française : 4h/semaine
- LV1 Anglais : 4h/semaine
- LV2 Allemand/Espagnol : 2h/semaine

Enseignement d'économie et de gestion hôtelière : 8h/semaine

- Entreprenariat et pilotage de l'entreprise hôtelière - 4/semaine
- Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services - 4/semaine

Enseignement d'hôtellerie restauration : 17h/semaine

- Enseignement scientifique Alimentation – Environnement (ESAE) : 3h/semaine
- Sciences et technologies culinaires (STC) : 7h/semaine
- Sciences et technologies des services (STS) : 7h/semaine

PROGRAMME DE FORMATION

Enseignement général

Culture générale et expression

Objectifs et Contenu

- Appréhender et réaliser un message écrit.
- Respecter les contraintes de la langue écrite.
- Synthétiser des informations : fidélité à la signification des documents, exactitude et précision dans leur compréhension et leur mise en relation, pertinence des choix opérés en fonction du problème posé et de la problématique, cohérence de la production.
- Répondre de façon argumentée à une question posée en relation avec les documents proposés en lecture.
- Communiquer oralement.
- S'adapter à la situation : maîtrise des contraintes de temps, de lieu, d'objectifs et d'adaptation au destinataire, choix des moyens d'expression appropriés, prise en compte de l'attitude et des questions du ou des interlocuteurs.
- Organiser un message oral : respect du sujet, structure interne du message

Modalité(s) d'évaluation du module

- 1 contrôle continu possible toutes les 10 heures de module
- 1 évaluation menée en cours ou en fin de module sous la forme d'un dossier de rendu, individuel ou collectif, portant sur l'étude d'éléments émanant d'une veille, la restitution structurée des données et la proposition de préconisations

Langue vivante étrangère 1 : Anglais

Objectifs et Contenu

Niveau A2 du CECRL pour les activités langagières suivantes :

- compréhension de documents écrits
- production et interaction écrites
- production et interaction orales

Modalité(s) d'évaluation du module

- 1 contrôle continu possible toutes les 10 heures de module
- 1 évaluation menée en cours ou en fin de module sous forme d'un QCM, étude de cas, questions/réponses

Langue vivante étrangère 2 : Allemand ou Espagnol

Objectifs et Contenu

Niveau A2 du CECRL pour les activités langagières suivantes :

- compréhension de documents écrits
- production et interaction écrites
- production et interaction orales

Modalité(s) d'évaluation du module

- 1 contrôle continu possible toutes les 10 heures de module
- 1 évaluation menée en cours ou en fin de module sous forme d'un QCM, étude de cas, questions/réponses

Enseignement d'économie et de gestion hôtelière :

Manuel Editions NATHAN

Enseignement d'économie et de gestion hôtelière

- Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH)
- Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services (MEHMS)

Enseignement d'hôtellerie restauration :

Manuel Editions DELAGRAVE

1) Enseignement scientifique Alimentation – Environnement (ESAE)

Objectifs et contenus :

- Connaître, comprendre et analyser l'environnement de l'hôtellerie-restauration.
- Connaître, comprendre et exécuter les tâches QH.
 - Appliquer les exigences réglementaires (qualité et hygiène).
 - Satisfaire les besoins physiologiques des clients et prévenir les troubles de santé.
 - Analyser les tendances alimentaires et adapter les offres.
 - Appliquer et développer un plan de gestion environnementale.

THEME 1 : CONFORT ET SANTE DANS LES ETABLISSEMENT D'HOTELLERIE-RESTAURATION

- Comment choisir ou créer un environnement favorable dans un établissement du secteur de l'hôtellerie-restauration
 - Paramètres d'ambiance et incidences sur la santé
 - Fonction des équipements
 - Chauffage et climatisation
 - Paramètres techniques liés à l'éclairage et à l'ambiance sonore

THEME 2 : CONSOMMATION ALIMENTAIRE : ENTRE HEDONISME, BESOINS PHYSIOLOGIQUES ET SANTE

- Quels sont les facteurs qui influent la prise alimentaire :
 - Perception sensorielle
 - Aspects nutritionnels des tendances alimentaires.
- Comment sont couverts les besoins physiologiques nutritionnels de l'homme :
 - Rythme biologiques et métaboliques
 - Structure moléculaires des macro-nutriments
 - Macro-nutriments énergétiques
 - Principaux constituants alimentaires non énergétiques
 - Digestion et absorption intestinale
 - Références nutritionnelles pour la population (RNP)
 - Équilibre alimentaire
 - Conséquences d'une alimentation déséquilibrée
 - Diverses pathologies et régimes alimentaires
- Quels sont les risques associés à l'alimentation :
 - Toxicologie alimentaire
 - Additifs alimentaires
 - Allergènes alimentaires

THEME 3 : BONNES PRATIQUES ET QUALITE : DES DEMARCHES POUR LA SATISFACTION DU CLIENT

- Par quels moyens sont réalisées les transformations culinaires :
 - Changements d'état
 - Action de la température sur les qualités organoleptiques des aliments
 - Action mécanique sur la texture des aliments
 - Critères de choix d'un appareil de cuisson
- Comment se prémunir de la contamination et du développement des micro-organismes dans les denrées alimentaires :
 - Nutriments, développement des micro-organismes et procédés de conservation associés
 - Influence de la température sur les micro-organismes et procédés de conservation
 - Influence du pH et du d'oxygène sur les micro-organismes
 - Toxi-infections alimentaires collectives
 - Analyse microbiologistes
 - Parasitoses alimentaires et mesures de prévention
- Par quels moyens sont réalisées les transformations culinaires :
 - Fermentations alcoolique et lactique

Pratiques :

- **Quelles sont les références du professionnel pour assurer la mise en œuvre d'une démarche qualité :**
 - Qualité sanitaire et réglementation*
 - Le plan de maîtrise sanitaire 1*
 - Le plan de maîtrise sanitaire 2*
- **Comment entretenir les locaux pour protéger et satisfaire le client tout en limitant l'impact sur l'environnement :**
 - Protocoles de nettoyage et de désinfection*
 - Paramètres d'efficacité des produits d'entretien et matériaux*
 - Risques professionnels liés à l'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection*
 - Bionettoyage et préservation de l'environnement*
- Notions de cycle de vie, éco-conception, RSE. Loi AGECE.
- Fresque du climat (serious game)

2) Sciences et technologies culinaires (STC)

Objectifs et contenus :

- Connaître et comprendre les qualifications, fonctions et tâches du personnel.
- Connaître, comprendre, appliquer et analyser la prise en charge des clients.
- Appliquer et adapter le support physique à un concept de restauration.
- Choisir et valoriser les produits en cuisine.
 - Analyser le personnel et la clientèle
 - Utiliser les structures de production culinaire
 - Choisir le produit adapté au concept de production
 - Valoriser les produits au travers de l'acte culinaire

THEME 1 : LE CLIENT AU CENTRE DE L'ACTIVITÉ DES ETABLISSEMENTS DE L'HR

- Comment les établissements prennent-ils en charge le client :
 - La fonction repas : nutrition, affaires, loisirs
 - La structure des offres repas - Les tendances alimentaires
 - Les systèmes de production : la liaison directe et les liaisons différées
 - Les composantes de l'offre de services : les modes de distribution
 - Les modes de distribution : la législation
 - Les standards de fabrication : une offre renouvelée et adaptée

THEME 2 : LE PERSONNEL AU COEUR DU SYSTEME

- Dans quelle mesure le personnel est-il une ressource pour l'établissement :
 - La qualification la formation et l'expérience
 - La variabilité des fonctions et des tâches du personnel de cuisine
 - Les obligations légales : poins critiques, températures, procédures de sécurité, risques, techniques, technologiques et hygiéniques
 - La coordination entre la salle et la cuisine
 - L'adaptabilité, l'autonomie, les sources de créativité

La lutte contre le gaspillage, les économies d'énergie et le recyclage
Les processus culinaires et l'organisation du travail

THEME 3 : LES SUPPORTS PHYSIQUES PERMETTANT L'ACTE CULINAIRE

Pratiques :

- **Comment utiliser et adapter le support physique à un concept de restauration :**
L'adaptation des locaux et des matières
Les modes de conditionnement

THEME 4 : LES PRODUITS, SUPPORTS DE LA CREATION DE VALEUR

- Comment choisir le produit adapté au concept de production :
Choisir les produits adaptés au système de production
La mercuriale - le rendement
La fiche technique - Les feuilles de grammage

Pratiques :

Les préliminaires, les façonnages, les tailles de légumes
L'évaluation sensorielle en cuisine

- **Comment valoriser les produits au travers de l'acte culinaire :**
La qualité de la production : l'évolution des techniques et des matériels
Les principaux risques d'échec dans la mise en oeuvre de l'acte culinaire
Identifier les qualités organoleptiques des aliments et choisir des descripteurs
Le dressage : support, agencement, volume, couleur, forme, esthétique
Les marqueurs culinaire de la cuisine régionale et des cuisines étrangères
Fromages (contenu du cours Sciences et Technologies des Services (STS))

3) Sciences et technologies des services (STS)

Objectifs et contenus :

- Connaître et comprendre les qualifications, fonctions, coûts et tâches du personnel HR.
- Connaître, comprendre et analyser la segmentation de la clientèle, ses besoins et les KPI satisfaction client.
- Connaître, comprendre et analyser la communication interne.
- Connaître, comprendre et choisir les produits et services de l'HR.

THEME 1 : LE CLIENT AU CENTRE DE L'ACTIVITE DES ORGANISATIONS DE L'HOTELLERIE-RESTAURATION

- Comment les établissements prennent-ils en charge le client :
La diversité des modes de distribution en hôtellerie-restauration
La segmentation de la clientèle en hôtellerie-restauration
La diversité des besoins du client (typologie)
Les évolutions et tendances en matière de consommation de services
La coproduction de service par le client
Les outils de mesure de la satisfaction du client
Le repérage, l'analyse et le traitement des aléas pendant la prise en charge du client

THEME 2 : LE PERSONNEL AU COEUR DU SYSTEME

- Le personnel : une ressource pour l'établissement
Les différents niveaux de qualification en production de services, la brigade de restaurant et d'hébergement
- La communication entre les services : les documents, les outils, les différents flux et circuits d'information
- Les informations en provenance de l'extérieur, les outils de communication, les prescripteurs et les sites comparateurs ou d'avis de consommateurs
- La notion de coût du personnel

THEME 3 LE SUPPORT PHYSIQUE AU SERVICE DES ACTEURS DE LA SERVUCTION

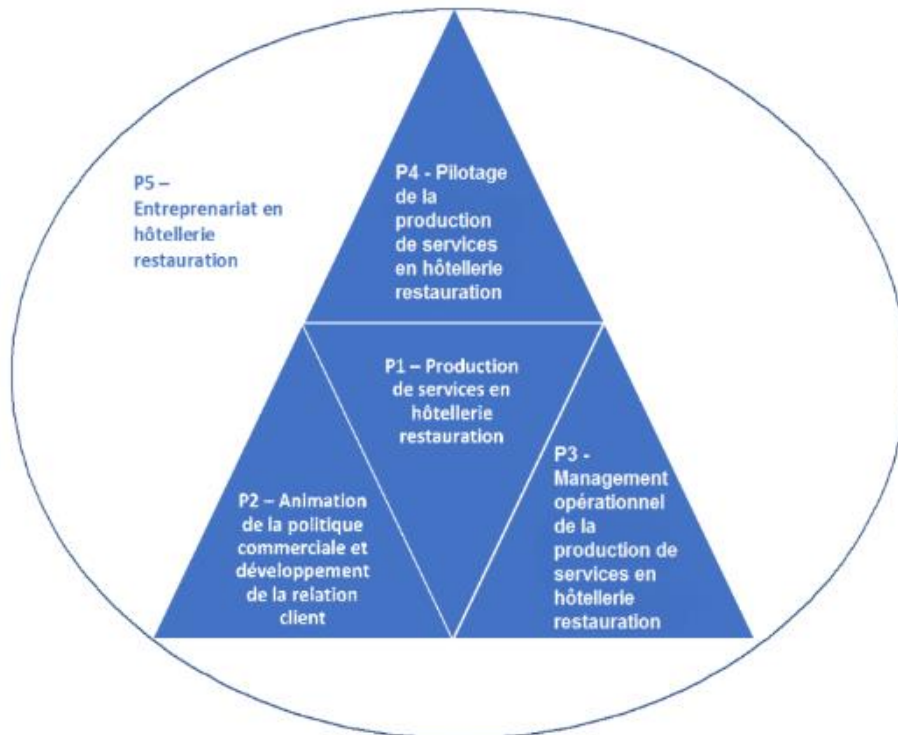
- Comment utiliser et adapter le support physique à un contexte d'hôtellerie-restauration :
 - L'implantation des locaux
 - L'entretien des supports physiques
 - L'adéquation des supports physiques avec les attentes des clients et les contraintes économiques
 - Les aménagements et la décoration au service du concept dans le cadre d'un mode d'exploitation
 - Les éléments structurants des supports de vente au restaurant et à l'hôtel

THEME 4 LES PRODUITS ET SERVICES CREATEURS DE VALEUR

Pratiques :

- **Comment choisir les produits et services entrant dans la production de services (servuccion) :**
 - Le linge de l'hôtel***
 - Les produits d'accueil et les produits d'entretien***
 - Les vins rouges et les vins blancs secs***
 - Les vins effervescents, les vins tranquilles rosés et liquoreux***
 - La classification officielle et les labels des vins français***
 - Les produits du bar***
 - La réglementation des débits de boissons***
 - La consommation de produits et de prestations de services extérieurs***
- **Comment valoriser les services en hôtellerie-restauration :**
 - L'argumentation commerciale des prestations***
 - Les parcours client en hôtellerie***
 - Le service des vins***
 - Le service des boissons chaudes (thé/café etc...)***
 - Le service des mets à table***
 - Les autres types de service des mets***
 - Le service des boissons***
 - L'animation en restauration***
 - Les services spécifiques en hôtellerie***
 - Les facteurs d'ambiance***

Représentation graphique des 5 pôles d'activités du BTS MHR



L'ensemble des objectifs pédagogiques et parcours de formation complète sont visibles dans le référentiel BTS MHR sur demande.

AMÉNAGEMENTS SPÉCIFIQUES

En fonction de l'avancée pédagogique d'une section, d'un groupe, l'intervenant peut être amené à proposer un aménagement de l'évaluation de fin de module visant l'amélioration de la qualité de l'instruction du module et de l'appréciation des connaissances et compétences des candidats.

Les ateliers de la performance via l'équilibre :

- Atelier dress-code et présentation
- Atelier technique des sportifs de haut niveau
- Atelier de gestion du stress et équilibre de vie
- Atelier management via le jeu d'échecs
- Team building (Marche orientation, questionnaire Polytechnique, ...)
- Atelier valeurs et partages par le sport
- Atelier découverte des métiers

Les évènements :

- Participation à des défis
- Création d'évènements associatifs ou non
- Participation aux salons
- Participations aux soirées de gala
- Visites d'entreprises, de grands restaurants et producteurs

Cet aménagement est soumis à acceptation du référent pédagogique du centre dispenseur de la formation, en accord avec le certificateur.

ENQUÊTES DE SATISFACTION ET INSERTION PROFESSIONNELLE

Afin de respecter nos engagements qualité notamment vis-à-vis de notre label QUALIOP, des enquêtes de satisfaction concernant les modules de formation ainsi que l'enquête de satisfaction globale seront administrées tout au long de l'année, de façon nominative et obligatoire.

Chaque stagiaire devra obligatoirement compléter les enquêtes de satisfaction qu'il recevra de la part du service pédagogique afin d'être accepté dans la salle de formation du bloc de compétences ou module suivant.

A l'issue de la formation, tous les stagiaires (salariés ou non) s'engagent à répondre aux enquêtes satisfaction qui leur sont envoyées par mail à chaque fin de semestre ainsi qu'aux enquêtes d'insertion professionnelle envoyée annuellement pendant cinq ans.

MISE EN PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Une période d'immersion en entreprise est obligatoire peu importe le statut du candidat. Le stage pratique obligatoire doit être intervenu avant la/les date(s) de rendu(s) des travaux de fin d'études, selon le calendrier imposé et communiqué par le Responsable d'examen.

Pour les candidats en alternance (contrat de professionnalisation / contrat d'apprentissage) : une période de 5 mois continus minimum par année de formation, à raison de 3 semaines par mois.

Cette période d'immersion en entreprise permettra aux candidats d'appliquer en pratique les aspects théoriques de la formation suivie et de démontrer leurs compétences développées dans les domaines du titre.

NB : en cas d'interruption de l'immersion professionnelle, le candidat s'engage à tenir informé l'établissement sous 48h00 afin que le service en charge de l'accompagnement puisse faire le point sur la situation et évaluer les besoins complémentaires en immersion.

SECTEUR D'ACTIVITE ET TYPE D'EMPLOI

Secteurs d'activités :

L'étudiant muni de son BTS MHR pourra exercer dans tous les secteurs d'activité et dans tous les types d'activités que ce soit dans les grandes entreprises, petites ou moyennes entreprises ou TPE.

Types d'emplois accessibles :

- Réceptionniste
- Employé/employée de restaurant
- Maître/maîtresse d'hôtel
- Gouvernante
- Directeur/directrice d'hôtel ou de restaurant
- Etc.

Néanmoins, il n'est pas impossible de vouloir continuer ses études. Des formations existent notamment si l'on souhaite se spécialiser davantage. En voici quelques exemples :

- Licence Management
- Bachelor Marketing
- Bachelor Management
- Bachelor Responsable d'unité opérationnel (RUO)

Puis, après avoir décroché un bac+3, il est possible de se spécialiser en Master dans des cursus comme :

- Master Manager Opérationnel d'Activités (MODA)
- Master Management
- Master Management des risques

VOIES D'ACCES

Mise à niveau pour intégrer le BTS MHR.

Pour plus de plus amples informations, veuillez-vous référer au référentiel du BTS MHR – disponible en format PDF sur demande.

ABSENCES EN FORMATION / EN EVALUATION

Cette partie complète le règlement intérieur

Absence en formation

Seront considérées comme absences justifiées les arrêts de travail (ou certificats médicaux pour les apprenants en formation initiale), l'hospitalisation du candidat, les congés payés et acte de décès de filiation directe (père, mère, frère, sœur) si le délai de 48h00 de transmission du justificatif est respecté.

Nb : si l'arrêt de travail intervient sur des jours de formation, l'original doit être transmis à l'employeur et seulement la version numérique à l'organisme de formation.

Pour toute autre absence, le candidat devra quand même communiquer un justificatif pour que le service administratif puisse notifier le motif de l'absence dans « l'espace étudiant » afin d'assurer le suivi pédagogique.

Absence en évaluation

Comme indiqué dans la partie « Modalités de validation », le candidat doit être présent à l'ensemble de ses évaluations de fin de module et de fin de bloc. En cas d'absence, le candidat serait sanctionné par un zéro sauf en cas d'hospitalisation du candidat, d'arrêt de travail d'une durée supérieure à 15 jours ou en cas de décès d'un proche de filiation directe (père, mère, frère, sœur).

MODALITES D'EVALUATION

L'examen final validera l'obtention du diplôme. La moyenne de 10/20 doit être obtenue.

DROIT DE RÉSERVE DE L'ÉTABLISSEMENT

L'établissement se réserve le droit d'apporter des modifications exceptionnelles à l'ensemble des éléments préinscrits en fonction de directives émanant de la Direction Générale d'ASTERIA Business School ou pour des cas particuliers et individuels avec accord de la Direction des Etudes.

Toute modification sera notifiée par écrit à l'ensemble des candidats.

LISTE DES FOURNITURES SCOLAIRES

La liste vous sera communiquée en amont de l'entrée en formation. Chaque stagiaire devra être en possession de ses affaires scolaires le jour de la rentrée et durant toute l'année pour chaque cours concerné. Le matériel pour la partie Théorique sera fourni par l'établissement scolaire (tablier, matériel de cuisine ...). Un ordinateur portable est requis.

NOS FORMATEURS

Tous nos formateurs sont des professionnels, issues pour la plupart du secteur de la restauration, de l'hôtellerie ou du tourisme.

DELAI D'ACCES

Le délai d'accès maximum est de 4mois entre votre demande et l'entrée en formation.

LIEUX DE FORMATION

Asteria – Campus d'Alsace

PARTIE THÉORIQUE

Espace B'WORKER : 23 rue de la HAYE 67300 Schiltigheim

PARTIE PRATIQUE :

Cuisine Aptitudes : 39 rue Faubourg de Saverne 67000 STRASBOURG ou le restaurant Crocodile : 10 Outre 67000 STRASBOURG.

Asteria – Campus de Paris

PARTIE THÉORIQUE :

Locaux AKALIS Collège de Paris : 171 av Charles de Gaulle, 92200 Neuilly sur Seine

PARTIE PRATIQUE :

Institut Culinaire de Paris, 63 Bd de Ménilmontant, 75011 Paris ou locaux AKALIS Collège de Paris : 171 av Charles de Gaulle, 92200 Neuilly sur Seine

TARIF

Formation prise en charge intégralement pour les apprentis en alternance : 1900€ - prise en charge par l'OPCO de l'entreprise dans la continuité d'un BTS MHR (contrat sur 3ans)

DÉBOUCHES PROFESSIONNELS

Le diplôme préparé est conçu pour une insertion professionnelle, en particulier dans les établissements à vocation gastronomique mais aussi dans des groupes hôteliers ou unités de production. Que ce soit en France ou à l'étranger, le marché de l'emploi est très favorable et en plein développement (industrie hôtelière, restauration traditionnelle et collective, ...)

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES



Les entretiens individuels préalables à la formation permettent d'envisager avec les personnes en situation de handicap, les éventuels ajustements à apporter à la formation pour que celle-ci se déroule dans les meilleures conditions possibles pour le stagiaire.

Vous pouvez contacter notre référente handicap Mme BOCH Sabrina au :

- Téléphone : (+33) 03 39 64 01 72

CONTACT

Asteria – Campus Alsace

Tél. : 03 39 64 01 75

Asteria – Campus de Paris

Tél. : 03 39 64 01 75

<https://www.asteria-business-school.com>

- *LinkedIn* : <https://www.linkedin.com/company/asteria-business-school/>
- *Facebook* : <https://www.facebook.com/ecoleasteria/>
- *Instagram* : <https://www.instagram.com/ecoleasteria/>
- *Twitter* : https://twitter.com/Asteria_BS

Bonne rentrée à toutes et à tous,

LA DIRECTION