

LIVRET PÉDAGOGIQUE

MHR

MANAGEMENT HOTELLERIE RESTAURATION

BTS année 2024/2026



DESCRIPTIF DE FORMATION

Le diplôme est détenu par le MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE -
– Niveau 5 « **MANAGEMENT HOTELLERIE RESTAURATION** » (code : ESRS1826792A – RNCP37889)
– date d'enregistrement : 24.07.2023 s'effectue sur **2 années de formation**. Il propose 3 options en 2^{ème}
année : Option A management d'unité de restauration, Option B management d'unité de production
culinaire, Option C management d'unité d'hébergement.

ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire du **BTS management en hôtellerie-restauration** est un professionnel de la gestion, du management et du service dans un hôtel ou un restaurant.

Le **BTS management en hôtellerie-restauration** est accessible en priorité aux titulaires du bac technologique hôtellerie ainsi qu'aux titulaires du bac professionnel restauration.

Pour tous les autres candidats, une année de mise à niveau (classe de Mise à Niveau/MAN) est nécessaire.

Ces 2 années **BTS** comprennent 20-23 semaines de cours répartis comme suit : 2 ou 3 semaines en entreprise (selon le site) et 1 semaine en 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.

ACTIVITES VISEES :

Production de services en hôtellerie restauration

Conception et réalisation des prestations de services attendues par le client

Évaluation et analyse de la production de services

Communication avec les autres services

Animation de la politique commerciale et développement de la relation client

Participation à la définition de la politique commerciale

Déploiement de la politique commerciale dans l'unité de production de services

Développement de la relation client

Management opérationnel de la production de services en hôtellerie-restauration

Management de tout ou partie du service

Gestion et animation de l'équipe

Pilotage de la production de services en hôtellerie-restauration

Mise en œuvre de la politique générale de l'entreprise dans l'unité

Mesure de la performance de l'unité et de sa contribution à la performance de l'entreprise

Entrepreneuriat en hôtellerie-restauration

Formalisation d'un projet entrepreneurial en hôtellerie-restauration

Évaluation de la faisabilité du projet entrepreneurial en hôtellerie-restauration

COMPÉTENCES ATTESTÉES

DÉSIGNATION DU MÉTIER ET DES FONCTIONS

L'étudiant en BTS MHR sera capable :

- Concevoir et réaliser des prestations de service attendues par le client
- Évaluer et analyser la production de service
- Communiquer avec les autres services
- Participer à la définition de la politique commerciale
- Déployer la politique commerciale
- Développer la relation client
- Manager tout ou partie du service
- Gérer et animer l'équipe
- Mettre en œuvre la politique générale de l'entreprise dans le service
- Mesurer la performance du service et sa contribution à la performance de l'entreprise
- Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie-restauration
- Évaluer la faisabilité du projet

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. Pour rappel, les élèves issus du bac technologique hôtellerie ou d'un bac professionnel restauration sont prioritaires. Il est tout à fait possible d'intégrer le BTS avec un autre baccalauréat, à condition d'effectuer une **remise à niveau**.
- 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 conférences, d'e-formation, 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'entreprise peut prendre en charge le coût de votre formation.
- La formule initiale : vous acquérez progressivement une expérience professionnelle dans le cadre de stages et vous pouvez percevoir une gratification minimale de 15% du plafond horaire de la Sécurité sociale au prorata du temps passé en entreprise. Les frais de formation sont à votre charge.

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 ...)

Un diplômé doit être opérationnel et prouver sa motivation dans le métier préparé. Il doit être capable de répondre aux besoins des entreprises et au niveau attendu. Il doit faire preuve de réflexion, d'analyse, d'innovation, de curiosité, de vision globale. Il doit préparer pendant sa formation son plan de carrière et quitter son école en ayant intégré l'amélioration permanent de son portefeuille de compétences.

Moyens de vérification : Les postes occupés par les titrés

Après la formation (*)

- Satisfaction globale
- Nombre de stagiaires total (toutes promotions confondus)
- Taux d'insertion professionnelle
- Taux d'abandon
- Taux d'obtention du diplôme

Pendant la formation :

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

(*) les résultats sont disponibles sur notre site internet : <https://www.asteria-business-school.com/indicateurs-cles/>

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 l'année suivant la date de délivrance du titre, ASTERIA doit contacter les anciens élèves pour l'enquête d'insertion et les informations demandées.

Cycle BTS

Après une première année de tronc commun, le choix de l'option s'effectue en 2ème année.

Durée totale : 1356h/2ans (année 1 : 736h soit 23 semaines, année 2 : 620h soit 20 semaines)

1ERE ANNEE : 32h/hebdomadaire soit 4 jours de 7h + 1 matin

Enseignement BTS MHR (programme commun aux 3 options)

Enseignement général : 7h/semaine

- Communication et expression française : 2h/semaine
- LV1 Anglais : 2.5h/semaine
- LV2 Allemand/Espagnol : 2.5h/semaine

Enseignement d'économie et de gestion hôtelière : 13h/semaine

- Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière : 7.5h/semaine
- Conduite de projet entrepreneurial (compris dans l'entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise) : 0h/semaine
- Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services : 5.5h/semaine

Enseignement d'hôtellerie restauration : 12h/semaine

- Sciences en hôtellerie restauration : 2h/semaine
- Ingénierie en hôtellerie restauration : 1h/semaine
- Sommellerie et techniques de bar : 0h/semaine
- Sciences et technologies culinaires : 3h/semaine
- Sciences et technologie des services en restauration : 3h/semaine
- Sciences et technologies des services en hébergement : 3h/semaine

2EME ANNEE : 31h/hebdomadaire soit 4 jours de 7h + 1 matin

Enseignement BTS MHR (quelques variantes selon les options)

Enseignement général :

- Communication et expression française : 2h/semaine
- LV1 Anglais : 2.5h/semaine
- LV2 Allemand/Espagnol : 2.5h/semaine
- Anglais et hébergement : 1h/semaine (pour l'option C)

Option A : Management d'unité de restauration

Option B : Management d'unité de production culinaire

Option C : Management d'unité d'hébergement

Enseignement d'économie et de gestion hôtelière :

	Option A	Option B	Option C
Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH)	6h/semaine	6h/semaine	6h/semaine

7 sur 21

Conduite du projet entrepreneurial	1h/semaine	1h/semaine	1h/semaine
Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services (MEHMS)	4h/semaine	4h/semaine	4h/semaine

Enseignement d'hôtellerie restauration :

	Option A	Option B	Option C
Sciences en hôtellerie restauration (SHR)		2h/semaine	
Ingénierie en hôtellerie restauration (IHR)			
Sommellerie et techniques de bar (STB)	2h/semaine		
Sciences et technologies culinaires (STC)		11h/semaine	
Sciences et technologies des services en restauration (STSR)	11h/semaine		
Sciences et technologies des services en hébergement (STSH)			12h/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 B2 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 - Espagnol**Objectifs et Contenu**

Niveau B1 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)
- Conduite du projet entrepreneurial
- Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services (MEHMS)

Enseignement d'hôtellerie restauration :

Manuel Editions DELAGRAVE

1) Sciences en hôtellerie restauration (SHR)**Objectifs et contenus :**

Comprendre et analyser l'environnement de l'hôtellerie-restauration.

Comprendre et exécuter les tâches QHSE :

- Appliquer les exigences réglementaires QHSE.
- Satisfaire les besoins physiologiques des clients et prévenir les troubles de santé.
- Appliquer et développer un plan de gestion environnementale.

L'environnement de l'HR

- Chauffage et climatisation
- Paramètres techniques liés à l'éclairage et à l'ambiance sonore
- Choix d'un équipement d'ambiance

Prévention des risques

- Prévention des troubles de l'appareil locomoteur
- Principaux risques et dangers en hôtellerie et restauration
- Méthodes d'analyses des risques (amont et aval)

Qualité sanitaire

- Qualité sanitaire et réglementation
- Le plan de maîtrise sanitaire 1
- Le plan de maîtrise sanitaire 2
- 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

Pratiques

Préparer une chambre et contrôle de chambres
Préparation d'un buffet (petit déjeuner, déjeuner/dîner)
Mise en place (restauration)

Environnement

- Fresque du climat (serious game)
- Analyse de cycle de vie de produits et services de l'HR
- Introduire l'éco-conception et la RSE dans l'HR
- Loi AGEC

Besoins nutritionnels et risques alimentaires

- Références nutritionnelles pour la population (RNP)
- Équilibre alimentaire
- Conséquences d'une alimentation déséquilibrée
- Diverses pathologies et régimes alimentaires
- Toxicologie alimentaire
- Additifs alimentaires
- Allergènes alimentaires

2) Ingénierie en hôtellerie restauration (IHR)

Objectifs et contenus :

- Comprendre les principes de l'ingénierie en restauration
- Comprendre et appliquer les règles de sécurité dans le ERP
- Les grands principes de l'ingénierie en restauration : les règles d'urbanisme
- Les règles de sécurité et d'accessibilité des établissements recevant le public
- Le personnel en cuisine
- La conception des locaux
- Les guides en restauration : gaz, eau, électricité

3) Sommellerie et techniques de bar (STB) : 2^{ème} année

Objectifs et contenus :

- Savoir tenir un bar
- Connaître les différents types d'alcool et la présentation de ceux-ci

4) Sciences et technologies culinaires (STC)

Objectifs et contenus :

- Comprendre et analyser les nouvelles tendances et l'organisation des structures de restauration.
- Analyser la clientèle et ses besoins.
- Comprendre et analyser la chaîne d'approvisionnement et les coûts en cuisine :
 - Créer des supports de vente adaptés.
 - Utiliser les outils de communication : internet, systèmes d'information
 - Exécuter les techniques de cuisine.
- Les nouvelles tendances et l'organisation des structures de restauration
- Les techniques de cuisine et leurs évolutions
- La qualité et son évaluation

Pratiques :

- **Les viandes et les gibiers**
- **Les volailles et les œufs**
- **Les poissons et les produits de la mer**
- **Les frais et les légumes**
- **Les produits laitiers**
- La gestion des flux approvisionnement et le choix des fournisseurs
- La fiche technique et le calcul des coûts en cuisine
- Le client au coeur de l'entreprise d'hôtellerie-restauration
- La rédaction et l'adaptation des supports de vente
- Les moyens et les outils de la communication internet
- Le système d'information

5) Sciences et technologies des services en restauration (STSR) + Sciences et technologies des services en hébergement (STSH)

Objectifs et contenus :

- Comprendre et analyser les nouvelles tendances et l'organisation des structures de HR.
- Comprendre les qualifications, fonctions et tâches du personnel de service.
- Analyser la clientèle et ses besoins.
- Communiquer en interne et en BtoC de façon efficace.
- Comprendre et analyser la chaîne d'approvisionnement :
 - Créer des supports de vente adaptés.
 - Utiliser les outils de communication.
 - Analyser la chaîne d'approvisionnement, les coûts, fixer des prix.
 - Analyser la qualité des produits et services.

TRONC COMMUN

« Sciences et technologies des services »

Focus Restauration ou Hôtellerie

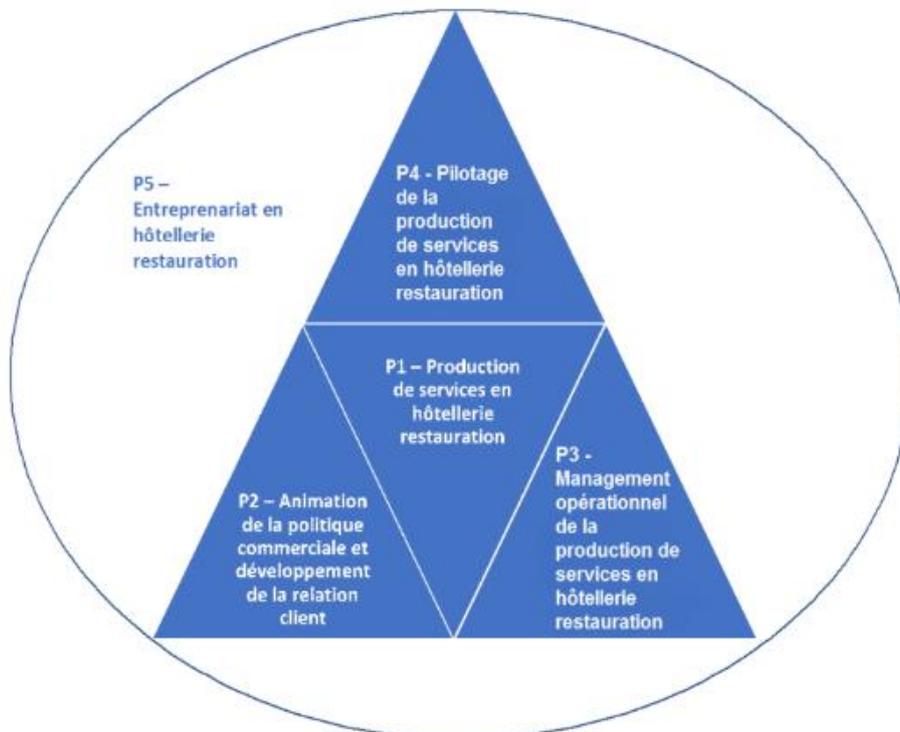
- Les nouvelles tendances et l'organisation des structures en hôtellerie-restauration
Les structures de la restauration sont abordées dans le cours « Sciences et technologies culinaires »
- Le personnel de service
- Le support de vente
Les supports de vente restauration sont abordés dans le cours « Sciences et technologies culinaires ».
- Les coûts en hôtellerie-restauration
- La qualité en hôtellerie-restauration
La qualité en restauration est abordée dans le cours « Sciences et technologies culinaires ».
- La sélection des types de boissons en fonction du concept de production de services
- Les produits d'entretien et les produits d'accueil

- L'expérience client en hôtellerie-restauration
 - La communication interne
 - Le système d'information
 - Les approvisionnements et les fournisseurs en HR
- Ateliers de jeu de rôle / études de cas fournisseurs*
- La fixation des prix et les stratégies opérationnelles
 - La commercialisation de l'offre

Pratiques :

- **Les techniques de la restauration ;**
 - **Implantation du matériel, accueil, entretien**
 - **La commercialisation des fromages en restauration**
 - **La commercialisation des produits régionaux en restauration**
 - **Offre du petit-déjeuner et mise en place salle et buffet**
-
- **Les caractéristiques des vins : analyse sensorielle, harmonie mets et vins**
-
- **Les boissons proposées en hébergement**
 - **L'accueil d'un client en hébergement**
 - **Le service des étages**

Représentation graphique des 5 pôles d'activités du BTS MHR



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

P1 - Pôle d'activités 1 – Production de services en hôtellerie restauration**1.1 - Activité principale : conception et réalisation des prestations de service attendues par le client**

Activité 1.1.1 - Préparation des prestations de service attendues par le client

Activité 1.1.2 - Organisation, réalisation et contrôle du service

Activité 1.1.3 - Élaboration des fiches techniques et/ou procédures

Activité 1.1.4 - Recherche et innovation dans la production de services (créativité et innovation⁵)

1.2 - Activité principale : évaluation et analyse de la production de services

Activité 1.2.1 - Contrôle de la conformité aux standards de qualité souhaitée

Activité 1.2.2 - Mesure de la qualité de la production de services par rapport aux attentes des clients

1.3 - Activité principale : communication avec les autres services

Activité 1.3.1 - Création, utilisation et adaptation des processus et des supports de communication entre les services

Activité 1.3.2 - Gestion de l'information et de sa diffusion

P2 - Pôle d'activités 2 – Animation de la politique commerciale et développement de la relation client**2.1 - Activité principale : participation à la définition de la politique commerciale**

Activité 2.1.1 - Identification et analyse des attentes des clients

Activité 2.1.2 - Contribution à la définition de la politique commerciale

Activité 2.1.3 - Étude et suivi de l'évolution du marché

2.2 - Activité principale : déploiement de la politique commerciale dans l'unité de production de services

Activité 2.2.1 - Animation de la politique commerciale de l'unité

Activité 2.2.2 - Évaluation des résultats de la politique commerciale

Activité 2.2.3 - Participation à l'élaboration de la politique tarifaire de l'unité

2.3 - Activité principale : développement de la relation client

Activité 2.3.1 - Création et animation de la relation client

Activité 2.3.2 - Fidélisation des clients

P3 - Pôle d'activités 3 – Management opérationnel de la production de services en hôtellerie restauration**3.1 - Activité principale : management de tout ou partie du service**

Activité 3.1.1 - Animation de l'équipe de production de services

Activité 3.1.2 - Motivation et fidélisation de l'équipe de production de services

Activité 3.1.3 - Détection et valorisation des talents en appliquant la politique de gestion des carrières de l'entreprise

3.2 - Activité principale : gestion de l'équipe

Activité 3.2.1 - Recrutement du personnel de l'unité

Activité 3.2.2 - Intégration, évaluation et formation du personnel de l'unité

Activité 3.2.3 - Application dans l'unité de la réglementation sociale en vigueur

P4 - Pôle d'activités 4 – Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration**4.1 – Activité principale : mise en œuvre de la politique générale de l'entreprise dans l'unité**

Activité 4.1.1 - Application des directives de l'entreprise et de ses objectifs pour le service

Activité 4.1.2 - Participation au contrôle de gestion de l'entreprise

4.2 – Activité principale : mesure de la performance de l'unité et de sa contribution à la performance de l'entreprise

Activité 4.2.1 - Sélection des outils pertinents d'analyse de l'activité du service

Activité 4.2.2 - Détermination de la contribution du service à la performance de l'entreprise

P5 - Pôle d'activités 5 – Entrepreneuriat en hôtellerie restauration**5.1 – Activité principale : formalisation d'un projet entrepreneurial en hôtellerie restauration**

Activité 5.1.1 - Définition du concept : l'offre de services proposée

Activité 5.1.2 - Détermination des besoins matériels, techniques (ingénierie), humains, commerciaux (base de données, outils informatiques et internet ...) et financiers.

5.2 – Activité principale : évaluation de la faisabilité du projet entrepreneurial

Activité 5.2.1 - Choix d'un mode de gestion et d'une forme juridique

Activité 5.2.2 – Évaluation des risques et des opportunités du projet

Activité 5.2.3 – Détermination du montage financier du projet

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 QUALIOPi, 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 d'année 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 jours par semaine minimum d'immersion sur toute la durée de l'alternance.

Pour les candidats en formation initiale (convention école-entreprise / formation continue) : une période de 13-14 semaines en stage alterné par année de formation, à raison de 3 jours par semaine minimum, soit l'équivalent de 8 semaines continues.

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 :

- Pour l'Option A : Maître d'hôtel (MH), Premier Maître d'hôtel, Sommelier, Chef barman
- Pour l'Option B : Demi-chef de partie, Chef de partie, Second de cuisine
- Pour l'Option C : Assistant(e) gouvernant(e), Gouvernant(e) d'étages, Community manager, Chef de brigade réception, Assistant(e) chef de réception
- Après une ou plusieurs expériences professionnelles, le titulaire du BTS Management en hôtellerie-restauration pourra se voir proposer des postes de responsabilités tels que :
- Pour l'Option A : Assistant de direction de restauration, Chef sommelier, Directeur adjoint, Directeur
- Pour l'Option B : Chef de cuisine, Responsable de production, Directeur adjoint, Directeur
- Pour l'Option C : Responsable de l'accueil, Gouvernant(e) général(e), Revenu ou yield manager, Chef de réception, Directeur de l'hébergement, Directeur adjoint, Directeur

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
- Titre Pro Responsable d'établissement Touristique

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

VOIES D'ACCES

Titre de Niveau 4 ou équivalent ou de niveau 3 avec 3 ans d'expérience professionnelle (Avis de la Commission Pédagogique) quelle que soit la filière suivie.

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 qui vous sera fourni dès la rentrée.

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. 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 obtenu.

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme (voir, notamment, les règlements d'examen et les définitions d'épreuves) : forme ponctuelle ou contrôle en cours de formation. Le diplôme est aussi accessible par la VAE.

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 1 mois entre votre demande et l'entrée en formation. Les rentrées s'effectuent en septembre.

LIEUX DE FORMATION

Asteria – Campus d'Alsace

PARTIE THÉORIQUE

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

PARTIE PRATIQUE :

Lycée Charles de Foucauld : Allée d'Athènes 67300 SCHILTIGHEIM ou le restaurant Crocodile : 10 Outre, 67000 Strasbourg.

Asteria – Campus de Paris

PARTIE THÉORIQUE :

RUNGIS ACADEMIE : 3 rue de Caducée 94550 CHEVILLY LARUE

PARTIE PRATIQUE :

RUNGIS ACADEMIE : 3 rue de Caducée 94550 CHEVILLY LARUE

TARIF

Formation prise en charge intégralement pour les apprentis en alternance par l'OPCO de l'entreprise.

Formation initiale : 5900€ TTC

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.

Un livret handicap peut vous être communiqué sur demande.

Vous pouvez contacter notre référente handicap Mme BOCH Sabrina au :

- Téléphone : (+33) 03 39 64 01 72

DOCUMENTS FOURNIS A L'ENTREE DE VOTRE FORMATION

- ✓ Le livret pédagogique de votre formation
- ✓ Le livret d'accueil
- ✓ La liste des intervenants de l'année en cours (via l'accès à ALMA MATER – plateforme pédagogique)
- ✓ Le planning (via l'accès à ALMA MATER – plateforme pédagogique)
- ✓ Le règlement intérieur de l'établissement
- ✓ La fiche de renseignements médicale
- ✓ Le livret handicap
- ✓ Le guide pratique de l'alternance
- ✓ La liste des services d'aides aux étudiants et des guides du logement
- ✓ La charte diversité
- ✓ L'info CVEC
- ✓ L'attestation de droit à l'image
- ✓ Le guide de l'alternance
- ✓ Des documents TRE
- ✓ La présentation de l'interface ALMA MATER
- ✓ Les infos complémentaires santé
- ✓ La liste du matériel pédagogique mis à disposition (compte Office 365, ALMA MATER etc...)
- ✓ Le processus de gestion des abandons
- ✓ La politique de confidentialité RGPD

L'ensemble de ces documents seront disponibles sur votre interface ALMA MATER – rubrique DOCUMENTS.

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