

# BTS Management en hôtellerie-restauration (MHR)

Formation sur-mesure

NIVEAU À L'ISSUE DE LA FORMATION	PRÉPARATION	DATES D'INSCRIPTION	PRÉREQUIS	PÉRIODE D'EXAMEN
Niveau 5 (bac + 2)	Classe complète (1 <sup>re</sup> puis 2 <sup>e</sup> année)	Du 4 juillet 2023 au 31 mars 2024	Avoir un diplôme de niveau 4 (bac)	Mai - Juin Septembre



## Devenez manager dans l'hôtellerie-restauration ou les activités de loisirs

Le BTS MHR permet de développer les compétences nécessaires à l'exercice du métier :

- connaître les activités de restauration (nutrition, diététique, hygiène, sécurité) ;
- acquérir des compétences dans les procédés et équipements des différents types de production et de distribution de la nourriture ;
- gérer les achats, la réception et le stockage des marchandises ;
- manager, former et animer une équipe ;
- connaître les méthodes commerciales et marketing ainsi que la gestion financière ;
- assurer la responsabilité du service vis-à-vis de la clientèle ;
- maîtriser l'ensemble des techniques d'accueil, de recherche et de traitement des différents types de clientèle.

## Une formation 100% en ligne

La préparation se déroule en ligne sur une plateforme accessible via [cned.fr](http://cned.fr), à l'aide d'un identifiant personnel et confidentiel remis dès validation de l'inscription.

À savoir : Une mise à niveau d'un an est proposée par le Cned pour les étudiants qui n'ont pas de formation hôtelière.

## Un accompagnement individualisé et permanent

Experts de leur domaine, les enseignants vous assurent un suivi personnalisé tout au long de votre formation : tutorat par discipline, correction des devoirs, suivi de stage, etc.

Vous pouvez également interagir avec la communauté d'apprenants du BTS MHR par le biais du forum d'échange et des classes virtuelles.

## 16 semaines de stage pour découvrir le métier

Ces semaines de stage en milieu professionnel s'effectuent en deux périodes dont l'une est de 12 semaines consécutives.

Ces stages sont le support d'une épreuve d'examen et font l'objet d'un mémoire.

À savoir : Le groupe Logis Hôtels, partenaire du Cned, vous propose d'effectuer vos périodes de formation en milieu professionnel dans l'un de ses établissements.

Logis Hôtels est présent partout en France ainsi qu'en Europe, avec 2 200 hôtels.

# Programme de formation

Le brevet de technicien supérieur (BTS) est un diplôme national de l'Enseignement supérieur et de la Recherche.

Le programme de formation du BTS Management en hôtellerie-restauration se compose d'unités d'enseignement correspondant aux épreuves de l'examen. Il est conforme au référentiel en vigueur.

La 1<sup>ère</sup> année du BTS est commune afin d'acquérir une polyvalence de compétences. En 2<sup>ème</sup> année, vous devez choisir une option, parmi :

- **Option A : Management d'unité de restauration** : cette option met l'accent sur les techniques du service en restaurant (dresser une table, présenter un menu, valoriser des produits, gérer les stocks de boissons ou encore encadrer une équipe, etc.).
- **Option B : Management d'unité de production culinaire** : cette option vise à maîtriser des techniques culinaires propres aux différents types de restauration (traditionnelle, gastronomique, collective). Le management d'une brigade et la gestion d'entreprise occupent une place importante.

## ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX PROFESSIONNELS

ÉPREUVES D'EXAMEN ET UNITÉS CNED	COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES
<b>E1 : Culture générale et expression</b>	
U1 Culture générale et expression	<p><b>Culture générale et expression</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- S'informer et communiquer</li> <li>- Être un lecteur</li> <li>- Lire un document iconographique</li> <li>- Écrire pour le BTS</li> <li>- Se préparer à la vie professionnelle</li> </ul> <p><b>Étude des thèmes 1 et 2 du programme national</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Définir les enjeux du thème</li> <li>- Aborder les exercices de l'épreuve de culture générale à partir d'un sujet type sur le thème</li> </ul>
<b>E2 : Langues vivantes étrangères A et B</b>	
U21 Langue vivante étrangère 1 ET U22 Langue vivante étrangère 2	<p><b>Anglais et espagnol</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des patrimoines culturels des aires linguistiques étudiées</li> <li>- Avoir le goût et le plaisir de la pratique de la langue</li> <li>- Avoir confiance pour s'exprimer</li> <li>- Identifier les situations de communication, les genres de discours auxquels vous êtes exposés et que vous devez apprendre à maîtriser</li> <li>- Développer une capacité réflexive</li> <li>- Accroître son autonomie</li> <li>- Se préparer à la mobilité professionnelle</li> </ul>
<b>E3 : Management, pilotage et entrepreneuriat en hôtellerie-restauration</b>	
U31- Bloc de compétences 4 Pilotage de la production de services en hôtellerie-restauration	<p><b>Mise en oeuvre de la politique générale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Appliquer les directives de l'entreprise et les textes réglementaires</li> <li>- Participer au contrôle de gestion de l'entreprise</li> </ul> <p><b>Mesure de la performance</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sélectionner les outils pertinents d'analyse de l'activité de l'unité</li> <li>- Déterminer la contribution de l'unité de restauration à la performance de l'entreprise</li> </ul>
U32 - Bloc de compétences 5 Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie-restauration	<p><b>Entrepreneuriat en hôtellerie-restauration</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie-restauration</li> <li>- Définir le concept : l'offre de services proposée</li> <li>- Déterminer les besoins matériels, techniques (ingénierie), humains et financiers</li> <li>- Évaluer la faisabilité du projet entrepreneurial en hôtellerie-restauration</li> <li>- Choisir un mode de gestion et une forme juridique</li> <li>- Évaluer les risques et les opportunités du projet</li> <li>- Déterminer le montage financier</li> </ul>
U33 - Bloc de compétences 3 Management de la production de services en hôtellerie-restauration	<p><b>Management du service</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Animer l'équipe de production de services</li> <li>- Motiver et fidéliser l'équipe de production de services</li> <li>- Détecter et valoriser les talents en application de la politique de gestion des carrières</li> </ul> <p><b>Gestion et animation de l'équipe</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gérer et animer l'équipe</li> <li>- Recruter du personnel de l'unité</li> <li>- Intégrer, évaluer et former le personnel de l'unité</li> <li>- Appliquer la réglementation dans l'unité</li> </ul>

**E4 : Mercatique des services en hôtellerie-restauration**

U4 - Bloc de compétences 2  
Mercatique des services  
en hôtellerie-restauration

**Fondements de la politique commerciale**

- Participer à la définition de la politique commerciale
- Identifier et analyser les besoins des clients
- Étudier et suivre l'évolution du marché

**Déployer la politique commerciale dans l'unité de production de services**

- Communiquer l'offre
- Mettre en avant l'offre au travers d'une stratégie des prix
- Participer à l'élaboration de la politique tarifaire

**Développer la relation client**

- Créer et animer la relation client
- Fidéliser les clients

**E5 : Conception et production de services en hôtellerie-restauration dans l'option choisie**

U5 : Bloc de compétences 1  
Conception et production  
de services en hôtellerie-  
restauration (option A ou B)

**Conception et réalisation des prestations**

- Organiser, réaliser et contrôler le service
- Élaborer des fiches techniques et/ou des procédures
- Rechercher et innover dans la production de services (créativité et innovation)

**Évaluation et analyse de la production de services**

- Contrôler la conformité de la production aux standards de qualité souhaitée
- Mesurer la qualité de la production de services par rapports aux attentes des clients

**Communication interservice**

- Créer, utiliser et adapter des processus et des supports de communication entre les services
- Gérer l'information et sa diffusion interservice

# Modalités de formation

## 1<sup>re</sup> année de BTS

MATIÈRES DE 1 <sup>RE</sup> ANNÉE BTS MHR	NOMBRE D'HEURES	FORMATION EN 1 AN	FORMATION EN 2 ANS	
			1 <sup>RE</sup> ANNÉE	2 <sup>E</sup> ANNÉE
U1 Culture générale et expression	60	X		X
U5 Conception et réalisation des prestations	180	X		X
U5 Évaluation et analyse de la production de services	22	X		X
U5 Communication interservices	25	X	X	
U4 Fondements de la politique commerciale	42	X	X	
U4 Déploiement de la politique commerciale	67	X	X	
U33 Management du service	37	X	X	
U33 Gestion et animation de l'équipe	62	X	X	
U31 Mise en œuvre de la politique générale	55	X		X
U31 Mesure de la performance	80	X		X
U21 ou U22 Anglais (LV1 ou LV2)	60	X	X	
U21 ou U22 Espagnol (LV1 ou LV2)	60	X	X	
<b>TOTAL</b>	<b>750 H</b>	<b>750 H</b>	<b>353 H</b>	<b>397 H</b>

## 2<sup>e</sup> année de BTS - Option A : Management d'unité de restauration

MATIÈRES DE 2 <sup>E</sup> ANNÉE BTS MHR - OPTION A	NOMBRE D'HEURES	FORMATION EN 1 AN	FORMATION EN 2 ANS	
			1 <sup>RE</sup> ANNÉE	2 <sup>E</sup> ANNÉE
U1 Culture générale et expression	60	X	X	
U5 Conception et réalisation des prestations	200	X		X
U5 Évaluation et analyse de la production de services	18	X		X
U4 Déploiement de la politique commerciale	53	X	X	
U4 Développement de la relation client	58	X	X	
U33 Management du service	41	X	X	
U33 Gestion et animation de l'équipe	60	X	X	
U32 Formalisation du projet entrepreneurial	40	X		X
U32 Évaluation de la faisabilité du projet entrepreneurial	80	X		X
U32 Conduite du projet entrepreneurial	20	X		X
U21 ou U22 Anglais (LV1 ou LV2)	60	X	X	
U21 ou U22 Espagnol (LV1 ou LV2)	60	X	X	
<b>TOTAL</b>	<b>750 H</b>	<b>750 H</b>	<b>392 H</b>	<b>358 H</b>

## 2<sup>e</sup> année de BTS - Option B : Management d'unité de production culinaire

MATIÈRES DE 2 <sup>E</sup> ANNÉE BTS MHR - OPTION B	NOMBRE D'HEURES	FORMATION EN 1 AN	FORMATION EN 2 ANS	
			1 <sup>RE</sup> ANNÉE	2 <sup>E</sup> ANNÉE
U1 Culture générale et expression	60	X	X	
U5 Conception et réalisation des prestations	200	X		X
U5 Évaluation et analyse de la production de services	18	X		X
U4 Déploiement de la politique commerciale	53	X	X	
U4 Développement de la relation client	58	X	X	
U33 Management du service	41	X	X	
U33 Gestion et animation de l'équipe	60	X	X	
U32 Formalisation du projet entrepreneurial	40	X		X
U32 Évaluation de la faisabilité du projet entrepreneurial	80	X		X
U32 Conduite du projet entrepreneurial	20	X		X
U21 ou U22 Anglais (LV1 ou LV2)	60	X	X	
U21 ou U22 Espagnol (LV1 ou LV2)	60	X	X	
<b>TOTAL</b>	<b>750 H</b>	<b>750 H</b>	<b>392 H</b>	<b>358 H</b>



**En cas d'étalement de la formation, il est fortement recommandé de réaliser les 16 semaines de stage (dont 12 seront obligatoirement consécutives) entre la fin de la 2<sup>e</sup> année de BTS 1 et le début de la 2<sup>e</sup> année de BTS 2.**

Possibilité de scinder en deux la période : 12 semaines + 4 semaines ou 4 semaines + 12 semaines.