



BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION



EN ALTERNANCE

Objectifs

La préparation à ce BTS vise à former des futurs cadres d'établissement en leur donnant des compétences en :

- Management d'équipe
- Gestion financière
- Droit du travail
- Technique professionnelle
- Développement de projet
- En communication

L'alternance

Le jeune salarié étudie une semaine par mois à l'EHP et travaille en entreprise le reste du temps, cela permet d'acquérir des connaissances en centre et y cumuler une expérience professionnelle.

Tuteur

Un tuteur est choisi au sein de l'entreprise par l'employeur. Il guide le jeune salarié et assure la liaison avec le centre de formation.

Les contrats d'alternances

L'intégration à nos formations se fait sous le biais du contrat de professionnalisation ou d'apprentissage, l'objectif étant de favoriser l'insertion ou la réinsertion professionnelle par la pratique dans le monde du travail tout en visant l'acquisition d'un titre ou certificat.

Conditions d'admission

Etre titulaire d'un bac Général, professionnel, technologique ou équivalence de Niveau 4 - L'année de mise à niveau n'est pas nécessaire pour intégrer.

Après le BTS..

Le BTS permet une insertion directe dans le monde du travail sur des postes classique ou d'encadrant, il offre aussi la possibilité de continuer sur des licences professionnelles (ex: management en hôtellerie restauration)

Une formation 3 en 1 :
1 Diplôme / un Salaire/ 1 Métier

Formation financée*
et rémunérée

*dispositif de prise en charge
par France compétences



Programme de Formation

Culture générale et expression	80 h
Langue vivante étrangère 1	80 h
Langue vivante étrangère 2	80 h
Conception et production dans l'option	480 h
Management et pilotage de la production	180 h
Projet entrepreneuriat	150 h
Mercatique	220 h
Actions d'évaluation et d'accompagnement	80 h
Total pour l'ensemble de la formation	1350 h

Les options

La 1^{ère} année se déroule en tronc commun, le choix de l'option s'effectue pour la 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

Evaluation et épreuves à l'examen

L'évaluation s'effectue de manière continue sur l'ensemble des 2 années. Elle prend forme de test, études de cas ou mise en situation professionnelle. La participation aux épreuves nationales sanctionnera les 2 années de formation



Les atouts de l'École Hôtelière de Provence

- . Un service dédié à l'accompagnement de votre recherche d'entreprise
- . Des entreprises et partenaires sérieux et impliqués dans la formation
- . Des enseignants passionnés et qualifiés
- . Un suivi pédagogique rigoureux
- . Un cadre exceptionnel
- . Un équipement permettant l'accueil des personnes à mobilité réduite
- . Cette formation est accessible à la plupart des personnes en situation de handicap, notre référent sera un support pour les accompagner dans leur projet de formation en anticipant ainsi des aménagements nécessaires.

Nous situer

Aubagne : Coordonnées GPS : N 43°16.660' E 005°32.139'

Bus : n°240 – Arrêt St Mitre

SNCF : gare d'Aubagne, tramway gratuit jusqu'à "piscine Alain Bernard" puis navette gratuite (n°6) jusqu'à « le Clos Rufisque »

Aix : Coordonnées GPS : N 43°31' 33.519" E 5°26'20.885"

Bus : l'école se trouve juste derrière la gare routière

SNCF : Gare Aix TGV. Navettes directes pour la gare routière d'Aix-en-Provence.

Qualités requises

- Goût du travail en équipe
- Dynamisme
- Leadership
- Autonomie
- Sens de l'effort juste
- Goût du challenge
- Rigueur

Ecole Hôtelière de Provence

Château des Creissauds
Le Clos Rufisque
13400 Aubagne
Tel : 04.91.24.88.69 Tapez 2
info@ehp.fr

Tour Bizet
580 av. W. Amadeus Mozard
13100 Aix en Provence
Tel : 04.42.39.86.31
info@ehp.fr



www.ehp.fr



PLAN DE FORMATION DU BTS MANAGAMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

- ☐ **Option A** : (Management d'unité de Restauration)
- ☐ **Option B** : (Management d'Unité de Production Culinaire)
- ☐ **Option C** : (Management d'Unité d'Hébergement)

I. Niveau de connaissances préalable requis :

L'année de remise à niveau n'est pas nécessaire pour intégrer

Être titulaire au minimum d'un Bac Général ou d'un Bac Professionnel ou Technologique ou encore d'une équivalence de Niveau IV. (Bac).

II. Modalités pédagogiques :

La formation est dispensée sur 24 mois et en alternance.

Alternance : 1 semaine en CFA / 2 semaines en entreprise. Hors les semaine d'examen plan où 2 semaines seront consécutives à plusieurs reprises dans la formation.

Volume horaire total : de 1 350 heures

1er année de BTS MHR : Tronc Commun

C'est dans le cadre de la 2eme année du BTS MHR que les élèves en Option A et B peuvent choisir leur spécialité.

Les élèves en BTS MHR Option C n'ont pas la possibilité de changer d'option.

III. Les Objectifs de la Formation :

- Contexte professionnel

En fonction de la structure (statut, taille, organisation) de l'organisation qui l'emploie, le ou la titulaire du BTS Management en hôtellerie restauration réalise des activités relevant de métiers (voir tableau ci-après) de façon autonome sous l'autorité d'un responsable de l'entreprise ou d'un cadre, le plus souvent en équipe dont il ou elle a la charge de l'animation, du contrôle et de l'évaluation. Il ou elle travaille en étroite collaboration dans le cadre de son équipe mais également avec les autres personnels de l'entreprise. Il ou elle est en relation avec des clients et doit communiquer, notamment en langues vivantes étrangères. Il ou elle exerce ses savoir-faire avec le souci d'une maîtrise constante de la qualité.

- Cadre d'emploi et description des métiers

Options Métiers	Management d'unité de restauration	Management d'unité de production culinaire	Management d'unité d'hébergement
En début de carrière	<ul style="list-style-type: none"> - Maître d'hôtel (MH) - Premier Maître d'hôtel - Sommelier - Chef barman 	<ul style="list-style-type: none"> - Demi-chef de partie - Chef de partie - Second de cuisine 	<ul style="list-style-type: none"> - Assistant(e) gouvernant(e) - Gouvernant(e) d'étages - Community manager - Chef de brigade réception - Assistant(e) chef de réception

Le ou la titulaire du BTS Management en hôtellerie-restauration, selon l'organisation de l'entreprise et l'expérience acquise durant son cursus de formation et ses expériences professionnelles peut accéder, selon son option aux métiers suivants :

Après une ou plusieurs expériences professionnelles, le ou la titulaire du BTS Management en hôtellerie restauration pourra se voir proposer des postes de responsabilités tels que :

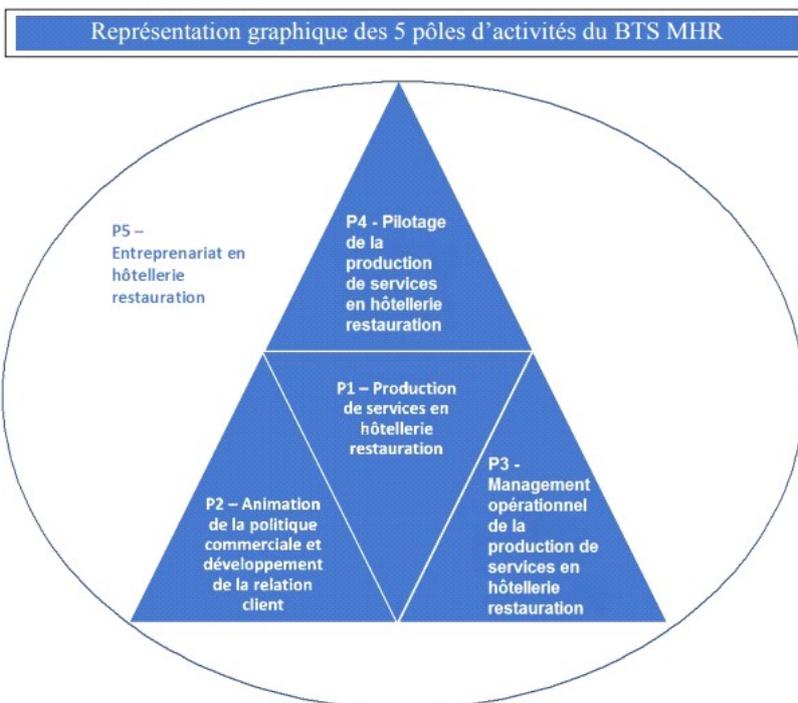
Options Métiers	Management d'unité de restauration	Management d'unité de production culinaire	Management d'unité d'hébergement
Après quelques années de carrière	<ul style="list-style-type: none"> - Assistant de direction de restauration - Chef sommelier - Directeur adjoint - Directeur 	<ul style="list-style-type: none"> - Chef de cuisine - Responsable de production - Directeur adjoint - Directeur 	<ul style="list-style-type: none"> - Responsable de l'accueil - Gouvernant(e) général(e) - Revenu ou yield manager² - Chef de réception - Directeur de l'hébergement - Directeur adjoint - Directeur

- Cadre professionnel d'exercice

Le ou la titulaire d'un BTS Management en hôtellerie restauration peut exercer son activité dans une petite entreprise d'hôtellerie restauration, une unité de production de services d'un grand groupe, un cabinet de conseil en ingénierie ou dans une entreprise de l'industrie agroalimentaire ayant un service de distribution où ses compétences seront valorisées (démonstration de produits, usage des matériels spécifiques ...). Les métiers du management en hôtellerie et en restauration nécessitent la connaissance de l'environnement économique, juridique et organisationnel spécifique aux entreprises du secteur. Il en est de même des compétences opérationnelles en management d'équipe ou d'unité dans un contexte de servuction. S'appuyant sur sa maîtrise des techniques de son champ de compétences (techniques de restaurant et de service des boissons, techniques de production culinaires, techniques de l'hébergement), le ou la titulaire d'un BTS Management en hôtellerie restauration est un(e) spécialiste de la relation client dans un contexte de servuction. Il ou elle apporte aux clients expertise et conseil à tout moment de leur parcours dans son domaine de compétence ce qui nécessite une bonne maîtrise de la communication en français et en langues étrangères. Au-delà de la maîtrise des techniques de management et des techniques de son champ de compétences, le ou la technicien(ne) supérieur(e) doit posséder une culture en hôtellerie et en restauration suffisamment large pour être en mesure de s'adapter aux spécificités de son entreprise. Selon la structure dans laquelle il ou elle travaille, ses activités le ou la conduisent à manager une équipe plus ou moins importante, en relation permanente avec des acteurs internes (hiérarchie ou responsable fonctionnel, autres équipes, autres services) ou externes (fournisseurs, clients, concurrence ...) à l'entreprise.

- Évolution des métiers du management en hôtellerie et en restauration

Le secteur de l'hôtellerie et de la restauration se caractérise par une évolution rapide des comportements, des besoins et des attentes des clients, dans un contexte de digitalisation et de concurrence accrue. Le métier s'exerce donc dans un environnement changeant, en matière de risques, de réglementation, d'outils et d'organisation du travail. Outre la maîtrise technique, la capacité d'adaptation est un facteur important d'employabilité et d'évolution professionnelle. Dans un marché de plus en plus concurrentiel, la qualité de la relation client constitue le facteur essentiel de différenciation pour l'entreprise d'hôtellerie et de restauration. La connaissance du client, bien en amont de son arrivée dans l'établissement, la compréhension de ses besoins et de ses attentes, la réponse personnalisée à ses préoccupations sont fondamentales pour conquérir, vendre, fidéliser et assurer la pérennité d'une entreprise d'hôtellerie et de restauration. Cela implique des connaissances opérationnelles liées au e-commerce (pricing3 , e-distribution, e-reputation ...) et des compétences opérationnelles dans l'animation commerciale de l'unité d'hôtellerie et de restauration. L'augmentation constante du niveau d'information des clients et des exigences en matière de qualité et d'originalité des services offerts impose une technicité croissante du manager opérationnel. Cela passe par des qualités d'adaptabilité, de la pluricom pétence et la volonté d'acquérir de nouvelles façons de travailler. La connaissance de la clientèle et des activités fondamentales de l'entreprise, doublée d'une forte technicité dans sa pratique professionnelle permet l'accès à de nombreux métiers notamment d'encadrement.



IV. Contenu de la formation

Culture générale et expression	80 h
Langue vivante étrangère 1	80 h
Langue vivante étrangère 2	80 h
Conception et production de services en hôtellerie restauration (Appliquée à l'option)	480 h
Mercatique des services en hôtellerie restauration	220 h
Management de la production de services en hôtellerie restauration Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration	180 h
Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie restauration	150 h
Actions d'évaluation et d'accompagnement	80 h
Durée totale des Actions d'évaluation, d'accompagnement d'enseignements Généraux, professionnels et technologiques	1350h

V. L'évaluation de la formation

L'évaluation de cette formation s'effectue de manière continue sur l'ensemble des 2 années.

Elle prend la forme de tests, études de cas, mises en situation professionnelle, interrogations écrites proposées régulièrement au candidat et examen « blancs » à la fin de chaque semestre. La participation du candidat aux épreuves nationales du BTS MHR sanctionnera les deux années de formation.

VI. Modalités de déroulement de la formation :

La formation s'étale sur 24 Mois et s'effectue en alternance sur un cycle suivant : 2 semaines en Entreprise suivi d'1 semaine en cours.

1 BTS Blanc en 1er année de BTS et 2 BTS Blanc en 2eme année.

Elle se déroulera dans le respect du programme de formation qui aura été préalablement remis à l'alternant et ce suivant une alternance d'exposés théoriques et de cas pratiques.

Les formateurs veilleront à ce que chaque participant puisse poser ses questions et s'assureront de l'acquisition des compétences avec des tests périodiques.

La Formation se déroulera dans une salle équipée aux besoins de chaque module avec un matériel à disposition : Vidéo projecteur, Paper Bord, Micro-ordinateur, accès au Wifi, tableau blanc afin de pouvoir aisément garantir le bon déroulement de la formation du point de vue pédagogique et technique.

Les formateurs remettront leurs supports pédagogiques qui permettront à chaque alternant de suivre le déroulement de la formation ainsi que d'accéder à la maîtrise des compétences constituant les objectifs de ladite formation.

VI. Moyen d'encadrement :

L'encadrement des alternants sera assuré par la direction et/ou le formateur pendant sa présence sur le centre de formation. Le participant pourra contacter du Lundi au Vendredi de 8h30 à 18h le centre de formation et plus précisément :

Le directeur Commercial et Communication M. PILATI Patrice (p.pilati@ehp.fr) ou son adjointe Mme MAESEN Valérie (v.maesen@laforbine.com) pour toute question d'assistance ou d'accompagnement sur les relations avec les entreprises. Le Directeur Pédagogique M ATTARD Nicolas (n.attard@laforbine.com) pour toute question sur le cadre pédagogique.

VII. L'évaluation de la formation :

La participation du candidat aux épreuves nationales du BTS Management en Hôtellerie et Restauration sanctionnera les deux années de formation.

	Matières	Coefficient	Examens
U.1 CGE	U.1 : Culture générale et expression	2	ECRIT 4H
U.2 LANGUES VIVANTES ETRANGERES	U 2.1 Langue vivante étrangère N°1 ITALIEN	2	ECRIT 2H ORAL 15mn de préparation et 15mn de présentation
	U 2.1 Langue vivante étrangère N°1 ESPAGNOL	2	ECRIT 2H ORAL 15mn de préparation et 15mn de présentation
U.3 MANAGEMENT, PILOTAGE ET ENTREPRENEURIAT EN HR	U 3.1 : Pilotage de la production de service en HR	5	ECRIT 3h
	U 3.2 : Projet d'entrepreneuriat en HR	3	ORAL 1h
	U 3.3 : Management de la production de services en HR	3	ECRIT 2H
U.4 MERCATIQUE DES SERVICES EN HR	U.4 : Mercatique des services en HR	3	ORAL 1H de préparation 30mn de présentation à l'oral
U.5 CONCEPTION ET PRODUCTION DES SERVICES EN HR	U.5: Conception et production des services en HR	15	ECRIT 2H (2H supplémentaires pour les options B, sciences en HR) PRATIQUE DE 6H

VIII. Les Projets professionnels :

- 1/ Un projet Entrepreneuriale : Dossier de 20 Pages Maximum (Hors Annexes)
- 2/ Dossier Missions en Entreprise : Synthèse des Missions réalisés en Entreprise

IX. Modalités de suivi de la formation :

Une feuille d'émargement sera conjointement signée par le formateur et chaque alternant, à l'issu de chaque module de formation, permettant d'attester l'exécution de formation.

X. Listes des formateurs :

	Matières	Formateurs
U.1 CGE	U.1 : Culture générale et expression	Andrée-Laure Calvi Marianne Escudier
U.2 LANGUES VIVANTES ETRANGERES	U 2.1 Langue vivante étrangère N°1 ITALIEN	Carmen Bevilacqua
	U 2.1 Langue vivante étrangère N°1 ESPAGNOL	Sandra Miralles
U.3 MANAGEMENT, PILOTAGE ET ENTREPRENEURIAT EN HR	U 3.1 : Pilotage de la production de service en HR	Christian Boniface
	U 3.2 : Projet d'entrepreneuriat en HR	Elyès Fradi Juliette Laguionie
	U 3.3 : Management de la production de services en HR	Olivier Andretta
U.4 MERCATIQUE DES SERVICES EN HR	U.4 : Mercatique des services en HR	Pierre Gabriel
U.5 CONCEPTION ET PRODUCTION DES SERVICES EN HR	U.5: Conception et production des services en HR	Marie-paule Maujean Emmanuel Vallarino Juliette Laguionie

XI. Sessions et Tarifs :

Chaque année une session est ouverte, sous réserve d'un nombre d'étudiants suffisant (6 minimum), pour une durée de 2 ans. La formation en alternance est financée par France compétences sous réserve de l'accord de l'OPCO.