



**CAMPUS
LA FAVORITE**

GROUPE D'ENSEIGNEMENT
CATHOLIQUE LYONNAIS

BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION



RNCP : 37889

Nom du certificateur : Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche
Date d'enregistrement de la certification : 24/07/2023

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

Le BTS management en hôtellerie-restauration propose 3 options selon que l'on s'oriente vers l'hôtellerie et la restauration :

Option A - Management d'unité de restauration

Option B - Management d'unité de production culinaire

Option C - Management d'unité d'hébergement



FORMATION

LES OBJECTIFS

- ▶ Acquérir une culture générale et technique suffisante pour assurer une compétence polyvalente permettant d'intervenir dans les différents domaines de la restauration, de la production culinaire ou de l'hébergement
- ▶ Développer des qualités personnelles telles que les relations humaines, la motivation et la capacité à s'intégrer au groupe.

LE CONTENU

- ▶ **Pôle d'activités 1** : Production de services en hôtellerie restauration
- ▶ **Pôle d'activités 2** : Animation de la politique commerciale et développement de la relation client
- ▶ **Pôle d'activités 3** : Management opérationnel de la production de services en hôtellerie restauration
- ▶ **Pôle d'activités 4** : Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration
- ▶ **Pôle d'activités 5** : Entrepreneuriat en hôtellerie restauration

MÉTIERS

Le ou la titulaire du diplôme peut accéder aux postes suivants après quelques années de carrière :

- ▶ **Management d'unité de restauration** : assistant de direction de restaurant, chef sommelier, directeur adjoint, directeur
- ▶ **Management d'unité de production culinaire** : Chef de cuisine, responsable production, directeur adjoint, directeur
- ▶ **Management d'unité d'hébergement** : responsable de l'accueil, gouvernant-e général-e, chef de réception, Yield manager, directeur d'hébergement.

PROFIL DE L'ÉLÈVE

Vous êtes âgé-e de **16 à 29 ans révolus**.

Vous êtes au moins **titulaire d'un diplôme de niveau IV en hôtellerie restauration** (Bac pro service ou Cuisine, Bac Techno STHR), ou vous avez suivi une **classe de mise à niveau pour le BTS MHR**.

Cette formation demande à l'élève une **bonne condition physique**, une capacité à rester serein dans les situations exigeantes, ainsi qu'une **forte détermination et persévérance**.

Vous êtes **rigoureux-se** et **organisé-e**, vous savez travailler en **autonomie** et vous avez le **sens de l'initiative** et des **responsabilités**, alors ce BTS MhR répondra à vos attentes.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap sous condition de compatibilité avec les exigences d'exécution du métier.

Pour en savoir plus sur le site <https://www.campus-la-favorite.org>

POURSUITE D'ÉTUDES

Après l'obtention de ce BTS, l'étudiant peut directement rejoindre la vie active ou bien envisager une poursuite d'études en :

- ▶ **Licence Professionnelle** mention métiers des arts culinaires et des arts de la table
- ▶ **Brevet Professionnel Arts du service et Commercialisation en restauration**
- ▶ **Bachelor Responsable Développement Commercial France et International (RDCFI)**

BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION



CONTACT

Céline Goncalves
Responsable Pédagogique
dfca-jdf@la-favorite.org

CAMPUS LA FAVORITE SITE JEHANNE DE FRANCE

6 rue de la fraternelle
69009 LYON
04 72 53 70 30

ACCÈS TCL : Gorge de Loup

M	D	C	21	C	24	C	24E
BUS	3	BUS	14	BUS	19	BUS	45
BUS	65	BUS	66	BUS	72	BUS	73
BUS	73E	BUS	86	BUS	90	BUS	98
		BUS	98E				

www.campus-la-favorite.org



En savoir plus le BTS
Management en
Hôtellerie Restauration

L'ÉVALUATION PENDANT LA FORMATION

L'évaluation est composée de :

- ▶ **Formation en contrôle continu**
- ▶ **3 évaluations par matière et par semestre minimum ; tests écrits, oraux, QCM, mise en situation**
- ▶ **1 évaluation en milieu professionnel par semestre**
- ▶ **2 visites en entreprise sont organisées avec un livret d'accompagnement de l'apprenti**
- ▶ **1 conseil de classe par semestre**
- ▶ **1 examen final**

ÉPREUVES	COEF.	FORME	DURÉE
Enseignements Communs			
E1 – Culture Générale et expression	2	Ponctuelle écrite	4 h
E2 : Langues Vivantes étrangères E21 – Langue vivante étrangère 1 ⁽¹⁾ E22 – Langue vivante étrangère 2 ⁽¹⁾	2	Ponctuelle écrite Ponctuelle orale	2 h 30 min
E3 : Management, pilotage et entrepreneuriat en hôtellerie restauration E31- Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration E32 – Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie restauration E33 – Management de la production de services en hôtellerie restauration	5 3 3	Ponctuelle écrite 2 situations Ponctuelle écrite	3 h - 2 h
E4 : Mercatique des services en hôtellerie restauration	3	Ponctuelle orale	1 h 30
OPTION A : Management d'unité de restauration OPTION B : Management d'unité de production culinaire OPTION C : Management d'unité d'hébergement			
E5 : Conception et production de services en HR	15	Ponctuelle écrite Cas pratique	2 h 6 h

*(1) L'une des deux langues vivantes est obligatoirement l'anglais. La seconde est au choix parmi les langues vivantes étrangères : allemand, espagnol, italien (selon disponibilités dans l'établissement)

MODALITÉS D'INSCRIPTION (DE JANVIER À JUIN)

Via la **plateforme Parcoursup** selon le calendrier établi.

Le recrutement s'organise par une inscription en ligne sur le site www.campus-la-favorite.org puis sélection sur dossier, entretien individuel & de motivation.

Modalités de candidature disponibles sur le site www.campus-la-favorite.org

QUELQUES CHIFFRES



Formation sur 24 mois réparties en **1 350 heures**
Alternance **2 semaines en entreprise et 2 semaines en formation**
La formation est financée par les OPCO (opérateur de compétences) **GRATUITE** pour les apprentis