



**CAMPUS
LA FAVORITE**

GROUPE D'ENSEIGNEMENT
CATHOLIQUE LYONNAIS

BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION



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 :** Entreprenariat en hôtellerie restauration

MÉTIERS

Le ou la titulaire du diplôme débute 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) générale, chef de réception, Yield manager, directeur de 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 requiert de la part de l'élève une résistance physique, un équilibre nerveux stable, de la volonté et de la 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.

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@lpjdf.fr

LYCÉE ET CENTRE DE FORMATION
JEHANNE DE FRANCE

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

ACCÈS TCL : Gorge de Loup

C 21 - 24 - 24E

BUS 3 - 14 - 19 - 45
65 - 66 - 72 - 73
86 - 90 - 98



www.jehannedefrance.fr

L'ÉVALUATION PENDANT LA FORMATION

L'évaluation est composée de :

- ▶ Formation en contrôle continue
- ▶ 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

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

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

Le recrutement s'organise par une inscription en ligne sur le site www.jehannedefrance.fr puis sélection sur dossier, entretien individuel & de motivation.

QUELQUES CHIFFRES

RÉSULTATS ANNUELS

100 %
de réussite
pour l'option A

RÉSULTATS ANNUELS

88 %
de réussite
pour l'option B

RÉSULTATS ANNUELS

100 %
de réussite
pour l'option C

Formation sur 24 mois réparties en 1350 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



En savoir plus le BTS Management en Hôtellerie Restauration