



# 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

### 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.

### FORMATION

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**

#### 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 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 par exemple :

- ▶ **Licence Professionnelle** mention métiers des arts culinaires et des arts de la table
- ▶ **Licence Professionnelle chef de projet touristique** du CFA la Favorite



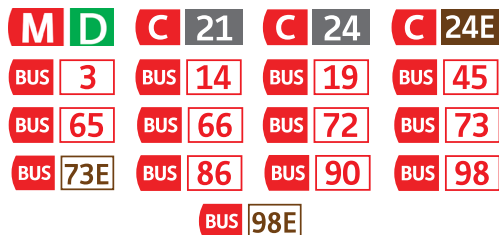
## CONTACT

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



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
<b>Enseignements Communs</b>			
E1 - Culture Générale et expression	2	Ponctuelle écrite	3 h
E2 : Langues Vivantes étrangères E21 - Langue vivante étrangère 1 <sup>(1)</sup> E22 - Langue vivante étrangère 2 <sup>(1)</sup>	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 CCF	3 h - 2 h
E4 : Mercatique des services en hôtellerie restauration	3	Ponctuelle orale	1 h 30
<b>OPTION A : Management d'unité de restauration OPTION B : Management d'unité de production culinaire OPTION C : Management d'unité d'hébergement</b>			
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

Saisie des vœux via le portail national [www.parcousup.fr](http://www.parcousup.fr) puis étude du dossier et entretien individuel entre mars et la date d'entrée en formation.

Le recrutement s'organise à partir du mois de février par le dépôt d'un dossier de candidature en ligne sur le site : [www.campus-la-favorite.org](http://www.campus-la-favorite.org)

**Date de réponse à la demande :** Jusqu'en octobre.

## 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. Tarif NPEC 11093€