

FIM, Accélérateur de réussite.



BTS MANAGEMENT HÔTELLERIE RESTAURATION OPTION A : MANAGEMENT D'UNITÉ DE RESTAURATION



LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

En fonction de la structure, le ou la titulaire du BTS MHR réalise des activités relevant du métier 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 (elle) sera en charge de :

- Produire des services en restaurant et/ou point de vente
- Prendre en charge et développer la relation client et le conseil client
- Assurer le management opérationnel de l'équipe de service en salle
- Créer, reprendre, développer une activité d'hôtellerie restauration.
- Participer au développement commercial et digitale de l'établissement



MÉTIERS VISÉS

Ce diplôme oriente, en début de carrière vers les métiers de :

- Maître d'hôtel
- Sommelier
- Assistant de direction restauration
- Responsable de salle
- Premier maître d'hôtel
- Chef barman
- Directeur adjoint
- Directeur d'un établissement de restauration



VALIDATION

Le BTS Management en Hôtellerie Restauration option A : Management d'unité de restauration est un diplôme Education Nationale de niveau 5 (Bac+2), enregistré au RNCP 37889.



CONDITIONS D'ACCÈS & PRÉ-REQUIS

- Être titulaire du Bac ou équivalent

Inscription pour ce BTS HR en apprentissage sur Parcoursup.

Pour postuler à ce BTS Hôtellerie Restauration, vous devez disposer de compétences relationnelles, faire preuve d'autonomie, aimer travailler en équipe, être organisé, des compétences en communication écrite et orale, et la connaissance de l'anglais et d'une 2^{de} langue sont indispensables.



CAMPUS

SAINT-LÔ 2



MÉTHODE D'ÉVALUATION

- Contrôle en Cours de Formation (CCF)
- Épreuves finales du BTS



PROGRAMME

ENSEIGNEMENTS D'HÔTELLERIE RESTAURATION

- Sciences en hôtellerie restauration (SHR)
- Ingénierie en hôtellerie restauration (IHR)
- Sciences et technologies des services en restauration (STR)
- Sommellerie et techniques de bar
- Pratique : service en salle et accueil client

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

- Communication et expression française
- Langue vivante étrangère 1 : anglais
- Langue vivante étrangère 2 : allemand/espagnol

ENSEIGNEMENT D'ÉCONOMIE ET GESTION HÔTELIÈRE

- Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH)
- Conduite de projet entrepreneurial
- Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services (MEHMS)

**RETROUVEZ TOUTES LES INFOS
SUR NOTRE SITE**



Nos campus sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Pour toute question relative au handicap, un référent handicap FIM est à votre écoute : emmanuel.mahe@normandie.cci.fr



LES INFOS PRATIQUES

- La durée de formation sera de 24 mois en alternance entreprise/centre de formation avec 39 semaines de cours en CFA sur les 2 ans.
- Rythme de l'alternance : 1 semaine sur 2
- Cours en présentiel.



FINANCEMENTS & TARIFS

Cette formation peut être financée dans le cadre :

- de l'alternance (contrat de professionnalisation).
- de l'apprentissage.
- D'un financement spécifique pour demandeur d'emploi avec possibilité de prise en charge des coûts de formation

Les tarifs :

- Apprentissage/alternance : gratuit pour l'apprenti / l'alternant
- Demandeur d'emploi : Prise en charge possible par la Région Normandie