

## MANAGEMENT EN HOTELLERIE RESTAURATION par apprentissage

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR – DIPLOME D'ETAT NIVEAU III

### LES OBJECTIFS

Le BTS MHR permet de remplir des fonctions d'encadrement dans le domaine de l'hôtellerie-restauration. Les titulaires peuvent être à la fois des généralistes possédant une culture élargie et des spécialités ayant acquis une technicité professionnelle solide.

### Organisation de la formation

La première année de formation sera commune aux activités du secteur de l'hôtellerie, la deuxième année sera celle du choix de l'option :

- Option A : Management d'unité en restauration.
- Option B : Management d'unité de production culinaire.

### Les métiers visés et débouchés

Le diplômé peut débiter comme chef de partie, second de cuisine, avant d'accéder à des postes d'encadrement ou de direction.

Une poursuite de formation est possible en Licence pro métiers des arts culinaires et des arts de la table.

### Les qualités requises

- Disposer de compétences relationnelles propres aux métiers des services et de la relation client,
- Disposer de compétences en matière de communication écrite et orale,
- Disposer de compétences dans au moins deux langues vivantes étrangères,
- Avoir une bonne connaissance du fonctionnement, des entreprises du secteur de l'hôtellerie restauration
- Être capable d'adopter des comportements et des codes professionnels.



5 Rue du Talerot - 70000 VESOUL  
Tél : 03 84 76 39 70  
www.cfa70.fr - f : CFA de Haute-Saône



*Vous avez bien raison de préférer l'apprentissage.  
L'Artisanat, première entreprise de France*