Jeanne Delanoue

Enseignement Supérieur

BTS MHR

Management en Hôtellerie Restauration

Conditions d'accès

Le BTS MHR est ouvert :

- Aux jeunes bacheliers sortant d'un Bac STHR, Bac pro cuisine, commercialisation et services en restauration, aux candidats ayant effectués la Mise A Niveau (MAN) en hôtellerie-restauration
- Aux salariés
- Aux demandeurs d'emploi
- Particuliers

Objectifs

- Intervenir dans le secteur de l'hôtellerie, restauration et des activités de loisirs pour la production des services
- Réaliser des activités dans les domaines de la restauration, de la production culinaire ou de l'hébergement
- Encadrer des équipes

Le diplôme :

Diplôme d'Etat de niveau 5 délivré par le ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche.

Contenu de la formation :

- Conception et production de services en hôtellerie restauration
- Mercatique des services en hôtellerie restauration
- Mangement de la production de services en hôtellerie restauration
- Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration
- Projet d'entreprenariat
- Culture générale et expression
- Langue vivante étrangère 1
- Langue vivante étrangère 2

Modalités :

- Durée : 2 ans
- **Formation continue ou en alternance** sous contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation
- **Coût de la formation**

Formation continue : prendre contact avec l'établissement

Formation en alternance : pris en charge par l'Opérateur de Compétences de l'entreprise

- 10 places minimum disponibles

CFA ECML

Enseignement Catholique de Maine et Loire

JEANNE DELANOUE - 11 Bd Jeanne d'Arc - BP 60427 - 49304 CHOLET Cedex
02 41 63 74 74 - cfc@jeannedelanoue.com
HTTPS:// www.jeannedelanoue.com/

Jeanne Delanoue

Enseignement Supérieur

BTS MHR

Management en Hôtellerie Restauration

Compétences visées :

- Capacité à travailler en équipe
- Travailler en mode projet
- Avoir une bonne organisation
- Aptitude à communiquer et à transmettre
- Connaître les fondamentaux des sciences et technologies de l'hébergement, de la restauration et culinaire

Conditions d'admission :

Elle se fait en deux temps :

Sélection sur dossier : pour vérifier les conditions d'accès et prendre connaissance du projet professionnel.

- Entretien individuel qui permet de mesurer la motivation et les capacités à suivre la formation.
- Il s'agit également d'un temps de présentation et d'échanges sur la formation.

Méthodes pédagogiques :

- **Alternance**

Toutes les périodes hors du centre de formation s'effectuent au sein de la structure qui vous accueille en qualité d'apprenti(e) (salarié(e) en CDD ou CDI) pendant votre formation. Le rythme est de 2 semaines en milieu professionnel et 2 semaines en centre de formation

Intervenants :

Équipe d'intervenants reconnus pour leur expertise et leur expérience professionnelle dans le secteur de l'hôtellerie et restauration

« Construisons ensemble votre métier de demain »

CFA ECML

Enseignement Catholique de Maine et Loire

JEANNE DELANOUE - 11 Bd Jeanne d'Arc - BP 60427 - 49304 CHOLET Cedex
02 41 63 74 74 - cfc@jeannedelanoue.com
HTTPS:// www.jeannedelanoue.com/