

BTS MHR

Management en Hôtellerie Restauration



Devenir un professionnel qualifié en hôtellerie-restauration

Vous êtes dynamique, ordonné(e), méthodique et vous savez faire preuve de rigueur, votre posture et savoir-être sont essentiels pour communiquer tant au sein des équipes qu'auprès de la clientèle.

Votre appétence pour la créativité, l'entrepreneuriat et les langues étrangères participera, dans votre formation, au développement de vos compétences managériales et contribuera à votre évolution professionnelle.

Le titulaire du BTS MHR est apte à produire des services et encadrer les équipes par sa formation axée sur le management.

Vous pourrez travailler dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration riche d'une grande diversité d'activités, des entreprises individuelles aux grands groupes internationaux, des cafés-restaurants à l'hôtellerie de luxe en passant par les résidences de tourisme, l'hôtellerie de plein air et pour personnes âgées dépendantes.

Après une ou plusieurs expériences professionnelles, vous pourrez être en mesure d'accéder à des postes à responsabilité, reprendre ou créer une entreprise d'hôtellerie restauration.



BTS

MHR



Modalités d'entrée

Pour postuler en BTS MHR, vous devez être titulaire d'un de ces diplômes :

- Baccalauréat Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration
- Baccalauréat Professionnel Cuisine
- Baccalauréat Professionnel Commercialisation et Services en Restauration

Pour les autres bacheliers, le passage par une année préalable de Mise A Niveau (MAN) est obligatoire (diplôme proposé au sein de notre lycée et accessible via Parcoursup).

Il est impératif de formuler votre candidature sur Parcoursup.

La formation

La 1ère année est commune aux trois options, elle permet d'acquérir les compétences de base dans les trois spécialités.

La 2ème année est consacrée à la spécialisation dans l'une des trois options :

- Option A - Management d'unité de restauration
- Option B - Management d'unité de production culinaire
- Option C - Management d'unité d'hébergement

Les Travaux Pratiques sont réalisés au restaurant et à l'hôtel d'application du lycée

Stage en entreprise

16 semaines de stage en France ou à l'étranger sont obligatoires sur les 2 années de formation.

Les plus de la formation

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise pour les stages.
- Parcours de formation à l'informatique pour l'obtention de la certification PIX.
- Suivi de modules de compétences transversales dans le cadre du parcours de consolidation.
- Programme d'entraînement à l'orthographe de la langue française pour l'obtention de la certification Voltaire.
- Présentation des formations post BTS MHR, accompagnement dans la recherche d'une poursuite d'étude.

A l'issue de la formation

- Poursuites d'études : licence ou licence professionnelle dans le domaine choisi.
- Insertion professionnelle : à partir de votre expérience et compétences vous vous orienterez vers des postes à responsabilité....

Mon projet professionnel



LYCÉE KYOTO
26, AVENUE DE LA FRATERNITÉ - 86000 POITIERS
WWW.LYCEEKYOTO.FR

