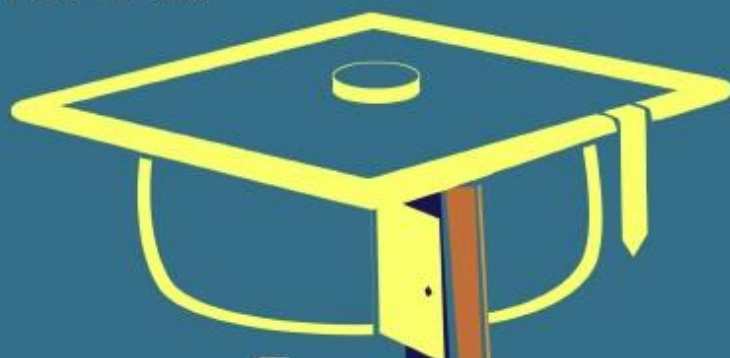


Le lycée Antonin Carême

vous invite à sa



Journée Portes

Ouvertes

1 Place Gustave Courbet
77176-Savigny-le-Temple

le samedi
15/03/2025
de 9h00 à 12h00

Ouvertures rentrée 2025 :

- **BTS - Métiers de l'hôtellerie - Restauration**
- **CS - Vendeur - Conseil en Alimentation**
- **CS - Organisateur de réceptions**



BTS – Métiers de l'hôtellerie-restauration

BTS management en hôtellerie restauration

Durée de la formation : **2 ans**

Nature de la formation : **Diplôme national ou diplôme d'État**

Niveau terminal d'études : **Bac + 2**

Type de formation : **BTS (brevet de technicien supérieur)**

Objectifs de la formation

Le BTS management en hôtellerie-restauration est divisé en options préparant chacune à des métiers spécifiques. La 1^{re} année de ce BTS est commune à l'ensemble des élèves. Elle se concentre sur les fondamentaux en cuisine, en service et en hébergement. L'objectif est qu'ils acquièrent une polyvalence de compétences. Une partie importante est consacrée aux règles d'hygiène et de conservation des aliments, à la gestion des stocks, aux techniques culinaires fondamentales, à l'accueil et au service des clients. Des enseignements généraux appliqués à l'hôtellerie-restauration sont également au programme : des notions de ressources humaines, de droit et de comptabilité sont intégrées dans un cours sur l'entrepreneuriat et le pilotage de l'entreprise hôtelière. L'adaptation aux nouveaux modes de consommation des clients et à la digitalisation est abordée en management et marketing, tout comme la gestion d'une équipe. Enfin, deux langues étrangères, dont l'anglais, sont enseignées.

Sous statut scolaire, l'élève est en stage de 16 semaines dont 12 consécutives.

Attendus Parcoursup

Attendus nationaux de la plateforme d'inscription dans l'enseignement supérieur Parcoursup

- S'intéresser aux métiers de la restauration et de l'hôtellerie
- Disposer de compétences relationnelles propres aux métiers des services et de la relation client
- Disposer de compétences pour travailler en équipe dans le cadre d'une démarche de projet
- Disposer de capacités d'organisation et d'autonomie
- Disposer de compétences en matière de communication écrite et orale
- Disposer de compétences dans au moins deux langues vivantes étrangères, dont l'anglais comme langue obligatoire
- Être capable d'adopter des comportements et des codes professionnels

Accès à la formation

Le BTS MHR est accessible à tout titulaire d'un baccalauréat et particulièrement : bac techno STHR, bac pro commercialisation et services en restauration, bac pro cuisine. Pour les autres bacheliers, le passage par une année préalable de mise à niveau est obligatoire.

Accès sur dossier, voire tests et/ou entretien.

Exemples de formations requises :

- Bac pro commercialisation et services en restauration
- Bac pro cuisine
- Bac techno STHR sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration
- Classe de mise à niveau pour entrer en BTS management hôtellerie restauration

Débouchés professionnels

Le ou la titulaire d'un BTS Management en hôtellerie restauration peut exercer son activité dans une petite entreprise d'hôtellerie restauration, une unité de production de services d'un grand groupe, un cabinet de conseil en ingénierie ou dans une entreprise de l'industrie agroalimentaire ayant un service de distribution où ses compétences seront valorisées (démonstration de produits, usage des matériels spécifiques ...).

Options (choix pour la 2^{ème} année) :

- option A management d'unité de restauration (MHR)

L'option management d'unité de restauration met l'accent sur les savoir-faire techniques du service en restaurant : dresser une table, présenter un menu, valoriser des produits, gérer les stocks de boissons, ou encore encadrer une équipe. L'apprentissage de la sommellerie et des techniques de bar est renforcé avec des cours sur la gestion d'une cave à vins et le service des alcools et cocktails.

Poursuites d'études

Le BTS est un diplôme conçu pour une insertion professionnelle. Cependant avec un bon dossier ou une mention à l'examen, il est possible de poursuivre en licence professionnelle ou en école spécialisée hôtellerie-restauration.

Exemple(s) de formation(s) :

- BP arts du service et commercialisation en restauration
- BP sommelier
- Licence pro mention métiers des arts culinaires et des arts de la table
- Licence pro mention organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration

Que deviennent les apprenants après cette formation ?

Pour la voie scolaire

40 % sont en emploi 6 mois après la fin de la formation (*tout type d'emploi salarié*)

35 % sont inscrits en formation (*formation supérieure, redoublants, changement de filière*)

25 % sont dans d'autres cas (*recherche d'emploi, à l'étranger, indépendant, etc.*)

Pour l'apprentissage

51 % sont en emploi 6 mois après la fin de la formation (*tout type d'emploi salarié*)

30 % sont inscrits en formation (*formation supérieure, redoublants, changement de filière*)

19 % sont dans d'autres cas (*recherche d'emploi, à l'étranger, indépendant, etc.*)

Données issues du dispositif InserJeunes 2023.

Exemples de métiers

Chef/fe de rang

Maître/esse d'hôtel

Manager opérationnel/le en restauration rapide

Sommelier/ère

- option B management d'unité de production culinaire (MHR)

L'option management d'unité de production culinaire vise à maîtriser des techniques culinaires propres aux différents types de restauration (traditionnelle, gastronomique, collective) : optimiser les achats d'aliments en fonction de paramètres comme la météo. Le management d'une brigade et la gestion d'entreprise occupent une place importante.

Poursuites d'études

Le BTS est un diplôme conçu pour une insertion professionnelle. Cependant avec un bon dossier ou une mention à l'examen, il est possible de poursuivre en brevet professionnel ou licence professionnelle ou en école spécialisée hôtellerie-restauration.

Exemple(s) de formation(s) :

- BP arts de la cuisine
- Licence pro mention métiers des arts culinaires et des arts de la table
- Licence pro mention organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration

Que deviennent les apprenants après cette formation ?

Pour la voie scolaire

43 % sont en emploi 6 mois après la fin de la formation (*tout type d'emploi salarié*)

34 % sont inscrits en formation (*formation supérieure, redoublants, changement de filière*)

23 % sont dans d'autres cas (*recherche d'emploi, à l'étranger, indépendant, etc.*)

Pour l'apprentissage

52 % sont en emploi 6 mois après la fin de la formation (*tout type d'emploi salarié*)

26 % sont inscrits en formation (*formation supérieure, redoublants, changement de filière*)

22 % sont dans d'autres cas (*recherche d'emploi, à l'étranger, indépendant, etc.*)

Données issues du dispositif InserJeunes 2023.

Exemples de métiers

Chef/fe de cuisine

Chef/fe de partie

Gérant/e de restauration collective

Pâtissier/ière de restaurant