BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR Management en hôtellerie - restauration

Quelle est l'organisation ?

1ère année : tronc commun:

Acquérir/ consolider les notions de base

- Restaurant
- Cuisine
- Hébergement

POLYVALENCE

Deuxième année : spécialisation :

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

Quels enseignements ?

Enseignement général : culture générale et expression, 2 langues vivantes

Enseignement technologique:

EGH	EPEH : Entrepreneuriat et Pilotage
	MEHMS : Management et Mercatique
ESAE	SHR : Sciences de l'hôtellerie restauration
STS	STS Restaurant + sommellerie et bar
	STS Hébergement
STC	STC
	IHR : ingénierie en l'hôtellerie restauration

Comment se déroule le stage?

Durée :

16 semaines

Dates en 2019 :

De la semaine 19 à 34

(du lundi 6 mai au vendredi 23 août 2019)

Objectifs :

- Approfondir les techniques professionnelles
- Confirmer son projet professionnel
- Développer et évaluer ses compétences

Evaluation par le tuteur

Rapport de stage

Soutenance

Options du BTS MHR	A – Management d'unité de restauration	B – Management d'unité de production culinaire	C – Management d'unité d'hébergement
Durée totale de l'épreuve	6 h 00	6 h 00	6 h 00
Nom de l'épreuve	Production de services en restauration (restaurant, bar, sommellerie)	Production culinaire et de desserts en restaurant	Production de services en hébergement
Premier temps : compte rendu du stage - Exposé du candidat - Questions de la commission	10 min 20 min		
Deuxième temps : production de services	Remise du sujet national		
Temps de préparation compris dans la durée de l'épreuve et précisé par le sujet	de 0 h 30 à 2 h selon l'option du candidat Ce temps de préparation identique pour **tous les candidats d'une session** sera précisé par la circulaire nationale d'organisation (par exemple : option A : 1 h – option B : 30 min – option C : 1 h 30)		
Locaux	Salle de restaurant et annexes	Cuisine pédagogique	Locaux d'hébergement et annexes
Conditions de déroulement	Selon les indications données par la circulaire nationale d'organisation de l'examen ou selon les indications spécifiques au sujet (matières d'œuvre et configuration des locaux et indications des matériels nécessaires pour le sujet).		
Enseignements concernés	- Sommellerie et techniques de bar - Sciences et technologies des services en restauration	- Sciences et technologies culinaires	- Sciences et technologies des services en hébergement
Composition des commissions d'évaluation	Professeurs enseignants la restauration en BTS MHR, option A	Professeurs ayant en charge l'enseignement de STC en BTS MHR option B.	Professeurs enseignants l'hébergement en BTS MHR, option C.

L’entrepreneuriat en seconde année: pôle 5 :

Le projet est en principe un travail de groupe
Le projet mobilise l’ensemble des disciplines technologiques

Les thèmes :

Création d’entreprise
Reprise/ transmission d’entreprise
Développement d’affaires

Les épreuves au BTS :

- **Les épreuves constitutives du diplôme : 36 coefficients**
- **Unités générales :**

U.1 Culture générale et expression Coefficient 2 : 4 heures	U.21 Langue vivante étrangère 1 Coef 2 : 2h écrit + 30 mn	U.22 Langue vivante étrangère 2 Coef 2 : 2h écrit + 30 mn	UF. 1 Langue vivante étrangère 3 Coef 1 : 15+ 15mn

- **Unités professionnelles :**

Management, pilotage et entrepreneuriat en hôtellerie restauration hôtelière
U.31 : Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration Coefficient 5 : 3 heures
U.32 : Projet d' entrepreneuriat en hôtellerie restauration Coefficient 3 CCF
U.33 : Management de la production de service en hôtellerie restauration Coefficient 3 : 2 heures

U.4 Mercatique des services en hôtellerie restauration Coefficient 3 : 30 mn + 1 heure	U.5 Conception et production de services en hôtellerie restauration option A / B / C Coefficient 15 : 2 ou 4 heures (écrit) + 6 heures (pratique)

Quels sont les objectifs de la formation ?

- **Le BTS MHR est la suite logique du Bac STHR**

Être polyvalent

Obtenir un bon niveau de culture générale et professionnelle

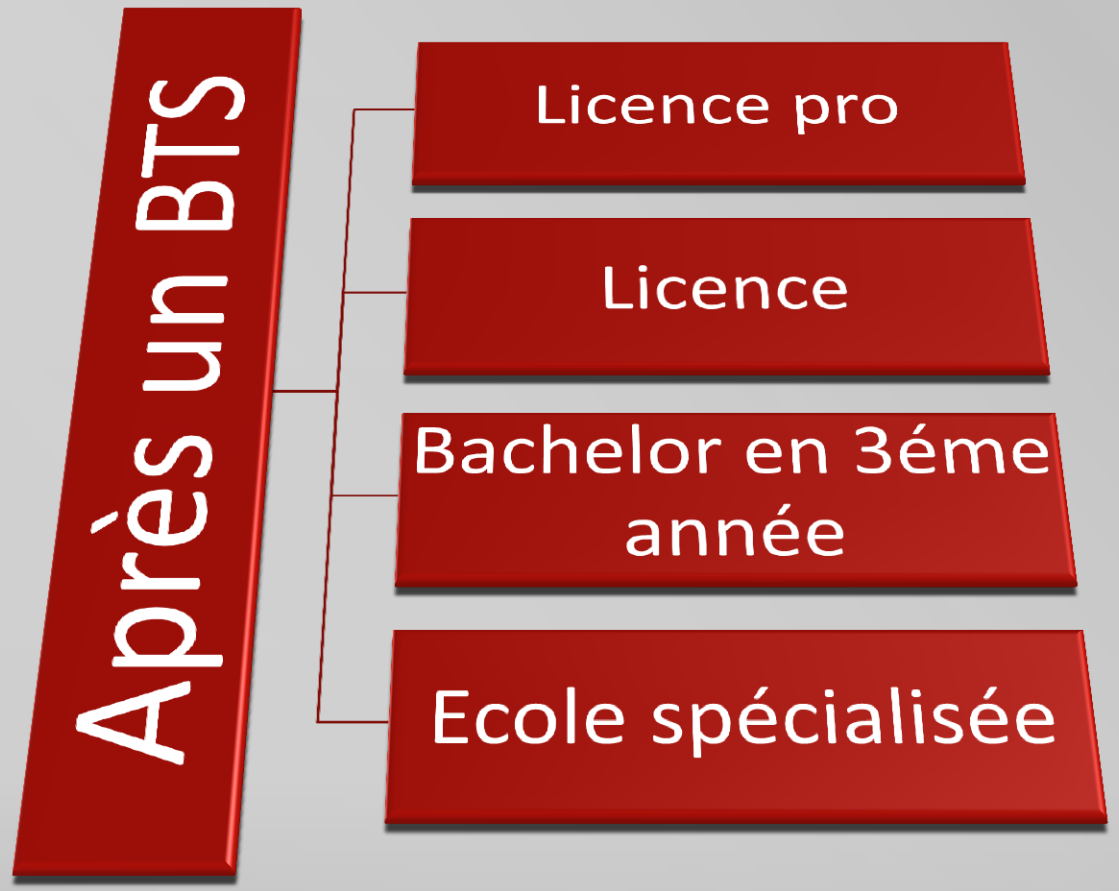
Devenir un manager

- **3 possibilités à l'issue de la formation :**

Insertion professionnelle

Obtention d'une autre option du BTS MHR en repassant uniquement l'épreuve E5

Poursuite d'études en L3 OU autres (voir diapositive suivante)



En formation initiale ou en alternance

ISTHIA

Institut Supérieur du Tourisme
de l'Hôtellerie et de l'Alimentation

tsm

toulouse school of management

UNIVERSITÉ PARIS 1 PANTHÉON SORBONNE

IAE PARIS

SORBONNE BUSINESS SCHOOL

IAE

UNIVERSITÉ SAVOIE
MONT BLANC

tbs
Toulouse
Business School

Ecole de Savignac
Hospitality Business & Service Management

CAMPUS IGS
ALTERNANCE
TOULOUSE - BLAGNAC

HOTELSCHOOL
THE HAGUE
Hospitality Business School

Amsterdam

https://marketing-garcia-darbin.jimdo.com/cours-de-marketing/poursuites-d-%C3%A9tudes/

FPE - LA FORMATION CONCIERGE D'HÔTEL

En 2006, l'association **Les Clefs d'Or France** décide de lancer sa propre formation de Concierge d'Hôtel en association avec le Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme d'Occitanie de Toulouse. L'objectif est de pouvoir mettre en adéquation le contenu des formations avec les exigences de professionnalisation et de spécialisation requises par le marché du travail. **C'est ainsi qu'est née la "FPE Concierge d'Hôtel" en Septembre 2007.**

C'est aujourd'hui la seule et unique formation de Concierge d'Hôtel reconnue par **Les Clefs d'Or** en France. Elle est supervisée par une commission composée de concierges **Les Clefs d'Or France** et complétée tout au long de l'année scolaire par des interventions de Concierges **Les Clefs d'Or** ou de professionnels partenaires.

Aujourd'hui, le savoir-faire et les compétences d'un Concierge d'Hôtel issu de la formation FPE sont hautement reconnus à l'international et un gage de qualité recherché par l'ensemble des établissements hôteliers en France et dans le monde.

Chef De Rang
Toulouse

MC - BP SOM

MCCDR - TOULOUSE

ACCUEIL ARTICLES LIVRET DE RECETTES