BTS

# Management en hôtellerie - restauration

Apprentissage – formation en alternance | HÔTELLERIE - RESTAURATION • TOURISME | Management

## VOUS SOUHAITEZ

- Apprendre un métier
- Obtenir un diplôme professionnel reconnu
- Alterner entre l'établissement de formation et l'entreprise
- Sécuriser votre parcours de formation
- Acquérir une première expérience en entreprise et vous insérer plus rapidement dans la vie professionnelle

## LES PRÉREQUIS

- Vous avez entre 15 ans et 29 ans*

**Sans limite d'âge pour le statut RQTH (reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé), créateur ou repreneur d'entreprise, sportif de haut niveau.*

- Vous êtes titulaire d'un Bac (ou tout autre diplôme de niveau 4)
- L'inscription définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le BTS MHR vise à former un professionnel capable de concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client, de gérer la mercatique des services, de piloter et manager la production de services, et de conduire un projet d'entrepreneuriat. Il doit maîtriser l'environnement économique, juridique et organisationnel spécifique à l'hôtellerie-restauration, les techniques de gestion commerciale, le management d' équipes, la production de services, la qualité, la sécurité et l'hygiène, la gestion des coûts et la rentabilité, la communication et la négociation, et l'innovation et le développement de nouveaux services.

## RÉSUMÉ DE LA FORMATION

Le BTS Management en hôtellerie-restauration forme des techniciens supérieurs capables de concevoir et produire des services, de gérer la mercatique (marketing) des services, de piloter et manager la production de services, et de conduire un projet d'entrepreneuriat, dans les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs.+AR217:AT217

## MÉTIERS VISÉS

- Responsable d'unité de restauration
- Chef de partie ou commis de cuisine
- Directeur ou gérant d'hôtel
- Responsable d'exploitation

## RÉSUMÉ DU MÉTIER

Le titulaire intervient dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs pour produire des services et encadrer les équipes. Il a vocation à encadrer des équipes plus ou moins importantes selon le type d'entreprise. Il réalise des activités dans les domaines de la restauration, de la production culinaire ou de l'hébergement, selon l'option choisie.

## POURSUITE D'ÉTUDE

Possibilité de poursuivre en licence professionnelle notamment

## TYPE DE RECONNAISSANCE ET VALIDATION

+ d'informations sur cette certification en cliquant sur le lien suivant :
https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37889/

Niveau de diplôme : 5 (BTS)

Conditions de déroulement de la validation du diplôme conformément au référentiel d'examen.

| | |
|---|---|
| **Code(s)** | – |

| | |
|---|---|
| **NSF** | 334 |
| **ROME** | G1401 - G1402 - G1703 |
| **FORMACODE** | 42766 |
| **RNCP** | 37889 |

## NOM DU CERTIFICATEUR

Diplôme du ministère de l'Education nationale de Niveau 5 (BTS)

**Date d'enregistrement de la certification :** 24/07/2023

**Date d'échéance de la certification :** 31/08/2028

## DURÉE DE LA FORMATION

Sauf conditions particulières : le contrat est conclu pour 2 ans (20 semaines de formation (700 heures) /an au sein du lycée pendant la période scolaire)

## MODALITÉS DE FORMATION

La formation se déroule en cours collectif, en présentiel dans l'établissement de formation.

## MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS À LA FORMATION

Le contrat d'apprentissage porte mention de la date du début de l'exécution du contrat d'apprentissage. La date de début de la formation pratique chez l'employeur et de la période de formation ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. (Article L6222-12 du code du travail). Le délais est conditionné par le calendrier des plateformes institutionnelles d'affectation avec une durée maximum de 6 mois. En cas de contact hors plateforme, la prise de contact est effectuée dans les 72h

Entrées / sorties permanentes pour une durée minimum de 6 mois (positionnement réalisé par l'établissement de formation)

## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

https://ifpra-normandie.fr/wp-content/uploads/2022/03/CONDITIONS-GENERALES-DE-VENTE.pdf

## TARIFS ET FINANCEMENT

Éligible à une prise en charge par l'opérateur de compétences de l'entreprise formatrice, la formation est gratuite pour l'apprenti, Pour les employeurs du secteur public contactez l'établissement de formation.

## CONTACTS – RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

IFPRA - Pôle valorisation de l'offre de formation 2, rue du docteur Fleury | 76130 Mont Saint Aignan. Contact : 0232089414 // ifpra-contact@ac-normandie.fr https://ifpra-normandie.fr (Nos formations > Apprentissage)

https://cfa-aca-normandie.ymag.cloud/index.php/preinscription/

## MÉTHODE MOBILISÉE

Alternance d'apports théoriques et pratiques. Mises en situations professionnelles sur plateaux techniques. Enseignements généraux réalisés en salle.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les modalités d'évaluation sont conformes au règlement d'examen du référentiel de la certification. Selon la certification, les épreuves peuvent se dérouler en contrôle en cours de formation (CCF) seul, en CCF et ponctuel, ou en ponctuel.

## ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Les personnes en situation de handicap peuvent contacter l'organisme de formation en amont de leur souhait d'inscription pour une adaptation des modalités en fonction de leurs besoins.

Pour l'apprenti en situation de handicap, un accompagnement individualisé est mis en place :

- la mise en relation avec un référent handicap de proximité au sein de l'établissement et du référent handicap apprentissage de l'IFPRA : ifpra-handicap-apprentissage@ac-normandie.fr

- l'adaptation des moyens pédagogiques, techniques et organisationnels lorsque cela est nécessaire et possible
- l'orientation vers des partenaires spécialisés si les besoins dépassent les capacités de l'organisme de formation (partenariat de l'IFPRA avec le GIP ALFEPH)

## QUALIFICATION DES FORMATEURS

Formateurs expérimentés dans l'individualisation des apprentissages.

Enseignants certifiés Education Nationale, formateurs Bac +3 avec une expérience significative en formation, intervenants professionnels.

## LIEUX DE FORMATION

| Établissement / antenne | Sigle | Ville | Département |
|---|---|---|---|
| **Jean Baptiste Decrétot** | LPO | Louviers | Eure (27) |
| **Maurice Marland** | LPO | Granville | Manche (50) |
| **Georges Baptiste** | LPO | Canteleu | Seine Maritime (76) |
| **GRM - antenne le Grand-Quevilly** | GRETA | Le Grand-Quevilly | Seine Maritime (76) |
| **Jules le Cesne** | LP | Le Havre | Seine Maritime (76) |

Dénomination : IFPRA - Institut de Formation Professionnelle en Région Académique / IFPRA - Numéro de déclaration d'activité : 23 76 P0090 76 | N° SIRET : 18760909400029 | CODE NAF : 8559A
L'IFPRA Normandie est labellisé Qualiopi – Eduform.