

# BTS MHR:

Management d'unité de restauration

## Brochure d'information

Présentation

Programme et durée

Outils & modalités pédagogiques



## ○ Un nouveau diplôme

Le titulaire du BTS MHR est un professionnel qualifié qui réalise des activités relevant de métiers de façon autonome sous l'autorité d'un responsable de l'entreprise ou d'un cadre, le plus souvent en équipe dont il ou elle a la charge de l'animation, du contrôle et de l'évaluation.



Le 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 ...).

## ○ Durée

2 ans en alternance

Rythme en alternance : 2 jours en centre et 3 jours en entreprise

## ○ Financements

**Tarifs pour les professionnels :** Sur devis et possibilité d'élaboration d'une formation sur-mesure

→ Possibilité de mobiliser le budget de formation de l'entreprise pour un plan de développement des compétences

**Tarifs pour les particuliers :**

→ Plusieurs possibilités de financement

→ Financement par pôle emploi



## ❖ Modalité et délais d'accès

Inscription dans les deux semaines selon le calendrier affiché sur le site internet

Confirmation d'inscription par la signature d'une convention ou d'un contrat de formation

## ○ Prérequis

- Niveau BAC minimum (Les bac technologiques STHR, bac professionnel commercialisation et services en restauration ou bac professionnel cuisine sont appréciés.)
- A2 en anglais
- A2 en espagnol
- Posséder les compétences relationnelles propres aux métiers des services et de la relation client.

## Public visé

- Tout public ayant une appétence pour le domaine du digital

## Modalité pédagogique

- Formation en présentiel et distanciel
- Perspective actionnelle : Mettre les apprenants en situation d'apprentissage quotidienne
- Méthode active basée sur des simulations : ateliers professionnels
- Visites professionnelles

## Outils pédagogiques

- Usage des TICE
- Ressources multimédia
- Supports pédagogiques interactifs



# PROGRAMME- CONTENU

UNITÉS	INTITULÉS	1ère année	2ème année
UP1	Enseignement d'économie et gestion hôtelière	300h	370h
UP2	Enseignement d'hôtellerie restauration	450h	350h
UG1	Culture générale et expression	70h	70h
UG2	Communication en langue anglaise	70h	70h
UG3	Communication en langue espagnole	70h	70h

# OBJECTIFS OPERATIONNELS DE LA FORMATION

- 1** Concevoir la stratégie de développement d'une EHT de manière à optimiser la rentabilité financière de l'organisation.
- 2** Concevoir et déployer une stratégie opérationnelle d'un EHT en définissant le business plan de l'organisation ainsi que le plan d'action d'action commercial associé.
- 3** Piloter l'organisation d'un EHT en définissant les modalités de fonctionnement de l'établissement et en veillant à l'acquisition des compétences nécessaires à la réalisation des objectifs de développement.
- 4** Optimiser la gestion financière d'un ou de plusieurs établissements d'hébergement touristique afin d'en accroître la rentabilité
- 5** Diriger une/des équipes pluridisciplinaires multiculturelles de manière à les accompagner dans la réalisation de leurs objectifs en minimisant les risques sociaux.
- 6** Concevoir et piloter la mise en œuvre de la stratégie de communication de l'entreprise en cohérence avec la stratégie de positionnement de l'EHT de manière à améliorer son image de marque.

# Contact

Pour toute demande



01.40.10.27.22



[www.lagrandeclasse.fr](http://www.lagrandeclasse.fr)



[contact@lagrandeclasse.fr](mailto:contact@lagrandeclasse.fr)



Scannez pour consulter  
la page web

## Nos centres de formations

### Agence de Saint-Ouen

9 Rue de Saint-Denis,  
93400 Saint-Ouen  
(Siège social)

**Métro 13 & 14** : Mairie de Saint-Ouen  
**Bus** : 137, 139, 166, 237, Audonienne

### Agence de Montreuil

51 Rue Gaston Lauriau,  
93100 Montreuil

**Métro 9** : Mairie de Montreuil  
**Bus** : 102, 121, 122



**LA GRANDE CLASSE**

Il n'y a pas d'âge pour apprendre

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux :    

La Grande Classe © 2022

Centre de Formation d'Apprentis (CFA) et Organisme de Formation (OF)  
9 Rue de Saint-Denis, 93400 Saint-Ouen - 51 Rue Gaston Lauriau 93100 Montreuil  
RCS : 508304185 - SIRET : 50830418500038 - Illustration : Freepik 2022