

Certification accessible par la VAE

> **SESSION 1** : Après une 1ère année du BTS MHR en formation initiale, la 2ème année du BTS option C peut se préparer en apprentissage.

## Dates

2023-2024 : Nous contacter pour les dates  
2ème année du BTS MHR en apprentissage

## Public

Contrat d'apprentissage

## Durée

675 H (en centre)  
En 1 an

## Modalités de formation possibles

Collectif, Cours du jour, Formation en présentiel

## Informations inscription

Se positionner sur Parcousup ou Dokélio pour entrer en BTS.  
Pour la 2ème année en apprentissage, passer en avril les étapes de sélection pédagogique de l'UFA et compléter le dossier d'inscription du CFA académie de Paris.

## Coût de la formation

Se renseigner auprès de la structure  
Coût peut être pris en charge au tarif de l'OPCO de branche.

## Lieu de la formation

Lycée Guillaume Tirel  
237 Boulevard Raspail - 75014  
PARIS

## > Contact(s)

CFA académique de Paris  
Tél : 01 44 62 41 48  
ce.cfa@ac-paris.fr  
Référente handicap : Isabelle BONNEGRACE  
isabelle.bonnetgrace@ac-paris.fr

**TAUX DE RÉUSSITE 2020/2021 : 100%**

> [Cliquer pour consulter les statistiques Inserjeunes](#)

## Objectifs

Se préparer à la certification du BTS MHR option C.

Compétences visées :

- Concevoir et réaliser des prestations de services en unité de production services en hébergement
- Évaluer et analyser la production de services en hébergement
- Développer la relation client
- Manager tout ou partie de l'unité d'hébergement
- Gérer et animer l'équipe d'hébergement
- Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie restauration

## Prérequis

BTS accessible à tout titulaire d'un baccalauréat et particulièrement :

- bac techno STHR
- bac pro commercialisation et services en restauration
- bac pro production culinaire

Pour les autres bacheliers, passage par une mise niveau en hôtellerie indispensable.

Bonne pratique de langues étrangères

## Contenus

La 1re année de ce BTS est commune aux 3 options du BTS :

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

La 1ère année se concentre sur les fondamentaux en cuisine, en service et en hébergement. L'objectif est d'acquérir 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.

La 2ème année, l'option C aborde la création, la reprise ou la transmission d'entreprise, et plus particulièrement la supervision d'une unité d'hébergement et de son personnel : préparation au "Middle Management opérationnel" et acquisition de notions managériales dans l'hôtellerie et la para-hôtellerie.

Au programme sont abordés les principaux savoirs associés suivants :

- enseignements généraux appliqués à l'hôtellerie-restauration : culture générale, comptabilité, gestion, langues étrangères
- notions de ressources humaines, gestion et encadrement d'équipes, d'entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière
- adaptation aux nouveaux modes de consommation des clients, marketing et digitalisation des services
- écoute client : la réponse aux différentes attentes de la clientèle et sa fidélisation en utilisant notamment les nouveaux outils de communication (réseaux sociaux, e-réputation)
- langues étrangères très présentes dans cette option : 2 langues sont à présenter pour la certification.

La spécialisation pour l'option C : 11 heures sous forme d'étude de cas pratiques et d'un dossier professionnel.

Environ 32 semaines en entreprise dans le cadre du contrat d'apprentissage sont à effectuer entre septembre et fin août.

Débouchés :

Le diplômé peut débiter par exemple comme Gouvernant(e) d'étages, Chef de brigade de réception, Assistant manager...

Après une ou plusieurs expériences professionnelles, le ou la titulaire du BTS MHR pourra se voir proposer des postes de responsabilités tels que :

Responsable de l'accueil, Chef de réception, Directeur de l'hébergement

Poursuites d'études possibles :

- Licence professionnelle orientée accueil et réception hôtelière, gestion hôtelière, management de l'hôtellerie ou de l'hébergement

- École de management hôtelier ou une formation en 1 an post BTS

Pour plus d'info :

Lycée Guillaume Tirel, fiche BTS :

<https://lyceeguillaumetirel.fr/fr/formations/bts>

Voir aussi la fiche sur le site de l'ONISEP :

<https://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Post-bac/bts-management-en-hotellerie-restauration-option-c-management-d-unite-d-hebergement>

### **Modalités d'admission et de recrutement**

Admission : après entretien, sur dossier

La première année est une formation par voie scolaire professionnelle.

La 2ème année peut se réaliser en contrat d'apprentissage (ou poursuite de parcours en voie professionnelle)

### **Reconnaissance des acquis**

BTS Management en hôtellerie-restauration - Option C : Management d'unité d'hébergement

Ce BTS comporte 5 unités professionnelles qui peuvent être acquises sous forme de blocs de compétences.

Certification accessible par la VAE

> **SESSION 2** : Après une 1ère année du BTS MHR en formation initiale, la 2ème année du BTS option C peut se préparer en apprentissage.

#### Dates

2024-2025 : Nous contacter pour les dates

#### Public

Contrat d'apprentissage

#### Durée

675 H (en centre)  
2ème année de BTS MHR en apprentissage  
En 1 an

#### Modalités de formation possibles

Collectif, Cours du jour, Formation en présentiel

#### Informations inscription

Pour la 2ème année du BTS en en apprentissage, passer les étapes de sélection pédagogique et compléter le dossier d'inscription en ligne du CFA académique de Paris.

#### Coût de la formation

Se renseigner auprès de la structure  
Coût peut être pris en charge au tarif de l'OPCO de branche.

#### Lieu de la formation

Lycée Guillaume Tirel  
237 Boulevard Raspail - 75014  
PARIS

#### > Contact(s)

CFA académique de Paris  
Tél : 01 44 62 41 48  
ce.cfa@ac-paris.fr  
Référente handicap : Isabelle  
BONNEGRACE  
isabelle.bonnegrace@ac-paris.fr

**TAUX DE RÉUSSITE 2020/2021 : 100%**

> [Cliquer pour consulter les statistiques Inserjeunes](#)

#### Objectifs

Se préparer à la certification du BTS MHR option C.

Compétences visées :

- Concevoir et réaliser des prestations de services en unité de production services en hébergement
- Évaluer et analyser la production de services en hébergement
- Développer la relation client
- Manager tout ou partie de l'unité d'hébergement
- Gérer et animer l'équipe d'hébergement
- Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie restauration

#### Prérequis

BTS accessible à tout titulaire d'un baccalauréat et particulièrement :

- bac techno STHR
- bac pro commercialisation et services en restauration
- bac pro production culinaire

Pour les autres bacheliers, passage par une mise niveau en hôtellerie indispensable.

Bonne pratique de langues étrangères

#### Contenus

La 1re année de ce BTS est commune aux 3 options du BTS :

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

La 1ère année se concentre sur les fondamentaux en cuisine, en service et en hébergement. L'objectif est d'acquérir 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.

La 2ème année, l'option C aborde la création, la reprise ou la transmission d'entreprise, et plus particulièrement la supervision d'une unité d'hébergement et de son personnel : préparation au "Middle Management opérationnel" et acquisition de notions managériales dans l'hôtellerie et la para-hôtellerie.

Au programme sont abordés les principaux savoirs associés suivants :

- enseignements généraux appliqués à l'hôtellerie-restauration : culture générale, comptabilité, gestion, langues étrangères
- notions de ressources humaines, gestion et encadrement d'équipes, d'entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière
- adaptation aux nouveaux modes de consommation des clients, marketing et digitalisation des services
- écoute client : la réponse aux différentes attentes de la clientèle et sa fidélisation en utilisant notamment les nouveaux outils de communication (réseaux sociaux, e-réputation)
- langues étrangères très présentes dans cette option : 2 langues sont à présenter pour la certification.

La spécialisation pour l'option C : 11 heures sous forme d'étude de cas pratiques et d'un dossier professionnel.

Environ 32 semaines en entreprise dans le cadre du contrat d'apprentissage sont à effectuer entre septembre et fin août.

Débouchés :

Le diplômé peut débiter par exemple comme Gouvernant(e) d'étages, Chef de brigade de réception, Assistant manager...

Après une ou plusieurs expériences professionnelles, le ou la titulaire du BTS MHR pourra se voir proposer des postes de responsabilités tels que :

Responsable de l'accueil, Chef de réception, Directeur de l'hébergement

Poursuites d'études possibles :

- Licence professionnelle orientée accueil et réception hôtelière, gestion hôtelière, management de l'hôtellerie ou de l'hébergement

- École de management hôtelier ou une formation en 1 an post BTS

Pour plus d'info :

Lycée Guillaume Tirel, fiche BTS :

<https://lyceeguillaumetirel.fr/fr/formations/bts>

Voir aussi la fiche sur le site de l'ONISEP :

<https://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Post-bac/bts-management-en-hotellerie-restauration-option-c-management-d-unite-d-hebergement>

### **Modalités d'admission et de recrutement**

Admission : après entretien, sur dossier

La première année est une formation par voie scolaire professionnelle.

La 2ème année peut se réaliser en contrat d'apprentissage (ou poursuite de parcours en voie professionnelle)

### **Reconnaissance des acquis**

BTS Management en hôtellerie-restauration - Option C : Management d'unité d'hébergement

Ce BTS comporte 5 unités professionnelles qui peuvent être acquises sous forme de blocs de compétences.