

BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION - en alternance - (BAC + 2)

Cette formation vous permettra d'exercer votre activité dans une entreprise d'hôtellerie restauration, une unité de production de services d'un grand groupe, une entreprise de l'agro-alimentaire ou dans votre propre établissement dans une optique de création d'entreprise liée à l'hôtellerie-restauration.

Certificateur : Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche.

RNCP : 37889 / Code diplôme : 32033423 et 24

Date du JO/BO : 06/03/2018

Date de publication : 24/07/2023

Date d'échéance : 31/08/2028

Pré-requis : Bac ou diplôme de niveau 4. Les Baccalauréats professionnels, ou diplômes professionnels de niveau 4 issus de la filière STHR peuvent entrer directement en BTS MHR. Pour les autres Baccalauréats ou diplômes de niveau 4, il est possible d'intégrer le BTS MHR après une année de Mise à Niveau, organisée par l'ISCL.

Tarif de la formation :

- Formation financée par les branches professionnelles (OPCO)
- Rémunération en fonction de l'âge et du cycle d'études

**NOMBRE MAX
D'ÉTUDIANTS :**

 **16**

DURÉE :

 **23**
mois
(hors année de
Mise à Niveau)

**TAUX DE
SATISFACTION &
TAUX DE
RÉUSSITE 2024 :**
à venir

SAS au capital de 30 000 €
Siret : 89072413100010
N° de déclaration d'activité : 84380759938
UAI : 0383560N
Certification Qualiopi : N° 2001565
12, rue de la Rivoire
38300 BOURGOIN-JALLIEU
Tél. 04 28 35 11 63
Email : secretariat@iscl.fr

Modalités d'accès : Dossier d'inscription + entretien de motivation.

Inscription : Télécharger un dossier d'inscription sur notre site : www.iscl.fr (y compris pour une année de Mise à Niveau)

Poursuite d'études : Les BTS visent une insertion professionnelle mais une poursuite d'études est possible, notamment en Bachelor (1 an) en intégrant directement la 3^e année.

➤ CE BTS MHR A 3 OPTIONS POSSIBLES :

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

Seules les options A et B sont proposées actuellement à l'ISCL

OBJECTIFS

- Produire les services en hôtellerie restauration
- Animer la politique commerciale et développer la relation client
- Manager opérationnellement la production de services en hôtellerie restauration
- Piloter la production de services en hôtellerie restauration
- Entreprendre en hôtellerie restauration

MÉTIERS VISÉS

Débutants :

OPTION A

- Maître d'hôtel (MH)
- Premier Maître d'hôtel
- Sommelier
- Chef barman

OPTION B

- Demi-chef de partie
- Chef de partie
- Second de cuisine

Après expérience professionnelle :

OPTION A

- Assistant de direction de restauration
- Chef sommelier
- Directeur adjoint
- Directeur

OPTION B

- Chef de cuisine
- Responsable de production
- Directeur adjoint
- Directeur

- Le taux d'insertion global dans l'emploi et le taux d'insertion dans le métier sont disponibles dans la fiche RNCP du diplôme.

MATIÈRES ENSEIGNÉES

- Culture générale et expression
- Droit
- Marketing appliqué au secteur MHR
- Communication
- Gestion financière
- Approvisionnements
- Management
- RH
- Stratégie MHR
- Conception et production MHR
- Anglais
- Espagnol ou italien

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Contrôle continu
- Interventions en présentiel
- Examen « blanc » trimestriel à l'oral et à l'écrit
- Evaluation finale des acquis par le passage formel d'un examen

FAIRE SON BTS MHR À L'ISCL

Le trait d'union entre l'enseignement et l'entreprise

UN ETABLISSEMENT PAS COMME LES AUTRES

- Parcours collectif et parcours individualisé
- Formateurs reconnus et issus du monde professionnel
- Outils pédagogiques variés (digitaux, études de cas...)
- Cours en français et en anglais (après remise à niveau)
- Formatrice américaine pour l'anglais
- Cours en présentiel, études de cas, QCM, contrôles de connaissances

L'ISCL prépare l'étudiant, si nécessaire, à la recherche d'une entreprise (CV, lettre de motivation, techniques d'entretiens) et lui fait bénéficier de son réseau de professionnels.

UNE PEDAGOGIE CONCRETE

- Les formateurs des matières professionnelles sont issus du secteur MHR :
 - 1 Chef ayant tenu et ouvert plusieurs restaurants à l'international
 - 1 Maître d'Hôtel, 1 Oenologue
- Les formateurs des matières techniques sont également des professionnels :
 - Juriste
 - Anglais enseigné par une américaine
 - Directeur commercial et marketing
 - Contrôleur de gestion
- Visites en entreprise par les professionnels pour coordination référentiel/approche métier
- Outils pédagogiques variés (digitaux, études de cas, contrôles de connaissances)
- Cours en présentiel

**UN ACCOMPAGNEMENT POUR TRAVAILLER À L'ÉTRANGER,
À L'ISSUE DU BTS MHR, EST POSSIBLE GRÂCE AU RÉSEAU DE
PROFESSIONNELS DE L'ISCL.**

www.iscl.fr



 **RENTÉE
2024 :
22 AOÛT**

 **INSTITUT SUPERIEUR
COMMERCE & LOGISTIQUE**
alternance

12, rue de la Rivoire
38300 BOURGOIN-JALLIEU
Tél. 04 28 35 11 63
Email : secretariat@iscl.fr
Certifié Qualiopi
N° 2001565