

MAN MISE À NIVEAU BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR ANNÉE PRÉPARATOIRE AU BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE-RESTAURATION (MHR)

Alternance en formation initiale.



SAS au capital de 10 000 €
Siret : 94249299200014
N° de déclaration d'activité : 84381005038
UAI : 0383616Z
Certification Qualiopi : N° 2001565
12, rue de la Rivoire
38300 BOURGOIN-JALLIEU
Tél. 04 28 35 11 63
Email : secretariat@iscr-iscl.fr

Pré-requis :

Être titulaire d'un baccalauréat Général ou Technologique ou Professionnel autre qu'en cuisine et restauration

Rythme formation en alternance :

2 jours à l'ISCL et 3 jours en entreprise

Tarif de la formation :

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

Modalités d'accès :

Dossier d'inscription + entretien de motivation

Inscription : télécharger un dossier d'inscription sur notre site www.iscr-iscl.fr ou www.iscl.fr

Poursuite d'études : cette MAN débouche sur le BTS MHR qui vise une insertion professionnelle mais une poursuite d'études est possible, notamment en Bachelor (1 an) en intégrant directement la 3^e année.

OBJECTIFS

La classe de Mise à Niveau a pour finalité de préparer à l'entrée en BTS MHR. Elle vise plusieurs objectifs :

- Développer une culture professionnelle et une ouverture sur le monde de l'hôtellerie restauration
- Initier aux concepts et aux techniques relatifs aux domaines de l'hôtellerie et la restauration
- Donner les bases indispensables à l'acquisition des compétences qui seront développées en section de technicien supérieur « Management en hôtellerie restauration »
- Développer la capacité d'adaptation en développant son autonomie

CURSUS VISÉ

Le 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 à l'ISCR

**NOMBRE MAX
D'ÉTUDIANTS :**



DURÉE :



MATIÈRES ENSEIGNÉES

La Mise à Niveau repose sur un ensemble des domaines professionnels nécessaires au BTS MHR :

- Culture générale et expression
- Economie et gestion hôtelière
- Sciences et technologies culinaires
- Sciences et technologies des services
- Enseignement scientifique Alimentation-Environnement
- Anglais
- Espagnol

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Contrôle continu
- Interventions en salle d'application
- Examen « blanc » trimestriel à l'oral et à l'écrit
- Evaluation finale des acquis pour valider le passage en BTS MHR

Débouchés professionnels après le BTS MHR :

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

FAIRE SA MAN DU BTS MHR À L'ISCR

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
- Formateur Anglophone pour l'anglais
- Cours en présentiel, études de cas, QCM, contrôles de connaissances

L'ISCR 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.



> Salle d'application au 7/9 Avenue Gambet-ta 38300 BOURGOIN JALLIEU
> Standard ISCR 04 28 35 11 63

Toutes les formations à l'ISCR (Institut supérieur de la Cuisine et de la Restauration) :

- BTS MHR avec ou sans MAN (mise à niveau)
- BAC Professionnel Cuisine
- BTS Tourisme
- BAC Pro Commercialisation et Services en Restauration

L'ISCR fait partie du même groupe que l'ISCL

Toutes les formations à l'ISCL (reconnues par l'état du niveau 5, 6 et 7) :

- BTS CCST (Conseil et Commercialisation de Solutions Techniques)
- BTS MCO (Management Commercial Opérationnel)
- BTS CG (Comptabilité et Gestion)
- BTS GTLA (Gestion des Transports et Logistique Associée)
- BACHELOR CLTD (Coordinateur Logistique Transport Douane France et international)
- BACHELOR CDC (Chargé du Développement Commercial France et international)
- MASTERE MO (Manager des organisations)

UNE PEDAGOGIE CONCRETE

- Les formateurs des matières professionnelles sont issus du secteur MHR :
 - 1 Chef ayant tenu et ouvert plusieurs restaurants à l'international
 - 2 Maîtres d'Hôtel, 1 Sommelier
- Les formateurs des matières techniques sont également des professionnels :
 - Juriste
 - Anglais enseigné par un anglophone
 - Directeur commercial et marketing
 - Contrôleur de gestion
- Visites en entreprises, salons professionnels, événements divers liés aux métiers
- Outils pédagogiques variés (digitaux, études de cas, contrôles de connaissances)
- Cours en présentiel

L'ISCR fournit le 1er équipement (couteaux, vestes, chaussures de sécurité)

Outils de travail :

- Salle d'application ISCR pour la production culinaire,
- Immersion salle dans un restaurant partenaire,
- Salle de cours théoriques,
- Immersion salle + cuisine dans un restaurant partenaire



**Calendrier de nos
«Journées Portes
Ouvertes» sur
notre site**



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