

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

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37889/>

Date du JO/BO : 06/03/2018

Date de publication : 24/07/2023

Date d'échéance : 31/08/2028

Pré-requis :

Baccalauréat
Les Baccalauréats professionnels issus de la filière STHR, BAC professionnel cuisine ou restauration peuvent entrer directement en BTS MHR.
Pour les autres Baccalauréats, il est possible d'intégrer le BTS MHR après une année de Mise à Niveau, organisée par l'ISCR.

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

**NOMBRE MAX
D'ÉTUDIANTS :**



16

DURÉE :



**23
mois**

(hors année de
Mise à Niveau)

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

ISCR
INSTITUT SUPÉRIEUR CUISINE & RESTAURATION
L'ISCR EST UNE MARQUE DE L'ISCL

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

Modalités d'accès :

Dossier d'inscription + entretien de motivation.

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

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 salle d'application
- Examen « blanc » trimestriel à l'oral et à l'écrit
- Evaluation finale des acquis par le passage formel d'un examen
- Immersion dans un restaurant d'application

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

FAIRE SON BTS MHR À L'ISCR

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

UN ETABLISSEMENT PAS COMME LES AUTRES

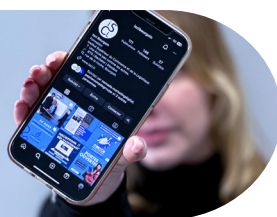
- Parcours collectif et parcours individualisé
- Formateurs reconnus et issus du monde professionnel
- Outils pédagogiques variés (digitaux, études de cas...)
- Cours en français
- Formateur anglophone pour l'anglais
- Cours en présentiel, études de cas, QCM, contrôles de connaissances

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.



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

www.iscr-iscl.fr/fr



> 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

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 GTLA (gestion des transports et logistique associée)
- BACHELOR - Coordinateur logistique transport doouane France et international
- BACHELOR - Responsable du développement commercial France et international
- MASTERE - 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



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