



ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR

BTS Management en Hôtellerie Restauration

3 spécialisations :

Option A : Restauration

Option B : Production culinaire

Option C : Hébergement

BTS Management en Hôtellerie Restauration

Vous souhaitez devenir un professionnel du management dans le domaine de l'Hôtellerie-Restauration.

Missions

Le titulaire du BTS MHR intervient dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs pour produire des services et encadrer les équipes.

Selon l'option du BTS, il réalise des activités dans les domaines de l'hôtellerie, de la restauration ou de la production culinaire. Il a vocation à encadrer des équipes plus ou moins importantes selon le type d'entreprise. Après une ou plusieurs expériences professionnelles réussies, il est en mesure de créer ou reprendre une entreprise dans son domaine ou de prendre plus de responsabilités dans son organisation.

La réussite dans l'exercice des fonctions implique que ce technicien supérieur ait particulièrement développé sa capacité à produire des biens et services, à communiquer, à négocier, à gérer ; qu'il soit organisé, qu'il ait le sens des initiatives et des responsabilités.

Les + du BTS

- + Accès post-Bac
- + Diplôme en 2 ans
- + Stages professionnels

- + 3 choix de spécialisation
- + Evolution rapide en entreprise

INITIAL

Durée de la formation

2 ans dont 16 semaines de stages en France ou à l'étranger

Pour qui ?

Les étudiants titulaires:
- d'un Bac technologique hôtelier
- d'un Bac du second degré issu de la Mise à Niveau
- d'un Bac professionnel Hôtellerie-Restauration



La première année commune pour acquérir des bases solides en Hôtellerie-Restauration

Enseignement général

- ✓ Communication & expression française
- ✓ LV1 Anglais
- ✓ LV2 Allemand, Espagnol ou Italien

Enseignement d'économie et gestion hôtelière

- ✓ Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière
- ✓ Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services

Enseignement d'hôtellerie-restauration

- ✓ Sciences en hôtellerie-restauration
- ✓ Ingénierie en hôtellerie-restauration
- ✓ Sciences et technologies culinaires, des services



La deuxième année au choix parmi 3 options selon la spécialité

Tronc commun

- ✓ Communication & expression française
- ✓ LV1 Anglais
- ✓ LV2 Allemand, Espagnol ou Italien
- ✓ Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise
- ✓ Conduite de projet entrepreneurial
- ✓ Management de l'entreprise & mercatique



Option A

Management d'unité de Restauration



Option B

Management d'unité de Production culinaire



Option C

Management d'unité d'Hébergement

Cours de spécialité

- ✓ Sommellerie & techniques de bar
- ✓ Sciences & technologies des services en restauration

Exemple de débouchés

- ✓ Maître d'hôtel
- ✓ Sommelier
- ✓ Chef Barman
- ✓ Directeur de restauration

Cours de spécialité

- ✓ Sciences en hôtellerie restauration
- ✓ Sciences & technologies culinaires

Exemple de débouchés

- ✓ Chef de partie
- ✓ Second de cuisine
- ✓ Chef de cuisine
- ✓ Responsable de production

Cours de spécialité

- ✓ Anglais & Hébergement
- ✓ Sciences & technologies des services en hébergement

Exemple de débouchés

- ✓ Gouvernant(e)
- ✓ Community manager
- ✓ Chef de réception
- ✓ Responsable d'accueil

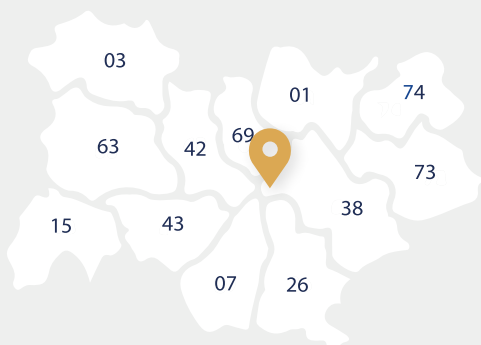
Institution Robin

Campus de Vienne Sud
Château de Bellerive
1, quai Frédéric Mistral
38200 Vienne

Contact

Lycée Polyvalent,
section hôtellerie
04.74.31.18.70
lyceehotelier@institution-robin.fr

www.institution-robin.com



De prestigieux partenaires à travers le monde...

Sur les deux ans de formation, les étudiants doivent effectuer 16 semaines de stage en France ou à l'étranger. Ils peuvent compter sur un réseau de partenaires importants ; institutionnels et professionnels.

Exemples d'entreprise d'accueil pour les stages :

- Hôtel le Crillon, Paris Concorde
- Casino le Lyon Vert, La Tour de Salvagny
- Hôtels du Groupe ALL
- EuroDisney, Marne-la-Vallée
- Hôtels du Groupe Relais & Châteaux
- Sodexo
- Hôtel Ambassador, Shanghai, Chine
- Hôtel Hilton, Toronto, Canada

Modalité d'inscription

L'inscription au BTS Management en Hôtellerie-Restauration (MHR) se fait via la plateforme ParcoursSup.

L'Institution Robin propose également une Mise-à-Niveau pour les étudiants titulaires d'un bac du second degré n'ayant pas traité l'Hôtellerie-Restauration.

Campus

Les locaux de formation et le restaurant d'application sont installés dans le magnifique Château de Bellerive au sud de Vienne.

