

### ➤ **Présentation du métier - Secteur : Alimentation**

Le ou la titulaire d'un Brevet de Technicien Supérieur « Management en hôtellerie et restauration (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 ou elle réalise des activités dans les domaines de la restauration, de la production culinaire ou de l'hébergement. Il ou elle a vocation à encadrer des équipes plus ou moins importantes selon le type d'entreprise.

### ➤ **Les compétences entrepreneuriales**

En fonction de la structure de l'organisation qui l'emploie, le ou la titulaire du BTS Management en hôtellerie restauration réalise des activités relevant de métiers de façon autonome sous l'autorité d'un responsable de l'entreprise ou d'un cadre, le plus souvent en équipe dont il ou elle a la charge de l'animation, du contrôle et de l'évaluation. Il ou elle travaille en étroite collaboration dans le cadre de son équipe mais également avec les autres personnels de l'entreprise. Il ou elle est en relation avec des clients et doit communiquer, notamment en langues vivantes étrangères.

### ➤ **Perspectives d'évolution**

Option A :	Après expérience :	Directeur Option B :	Après expérience :
<ul style="list-style-type: none"><li>• Demi-chef de partie</li><li>• Chef de partie</li><li>• Second de cuisine</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Chef de cuisine</li><li>• Responsable de production</li><li>• Directeur adjoint</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Maître d'hôtel (MH)</li><li>• Premier Maître d'hôtel</li><li>• Sommelier</li><li>• Chef barman</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Assistant de direction de restauration</li><li>• Chef sommelier</li><li>• Directeur adjoint</li><li>• Directeur</li></ul>

### ➤ **Entreprise d'accueil**

Le ou la titulaire d'un BTS Management en hôtellerie restauration peut exercer son activité dans une petite entreprise d'hôtellerie restauration, une unité de production de services d'un grand groupe, un cabinet de conseil en ingénierie ou dans une entreprise de l'industrie agroalimentaire ayant un service de distribution où ses compétences seront valorisées (démonstration de produits, usage des matériels spécifiques ...).

### ➤ **Les activités du métier**

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client</li><li>• Évaluer et analyser la production de services</li><li>• Communiquer avec les autres services</li><li>• Participer à la définition de la politique commerciale</li><li>• Déployer la politique commerciale dans l'unité de production de services</li><li>• Développer la relation client</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Manager tout ou partie du service</li><li>• Gérer et animer l'équipe</li><li>• Mettre en œuvre la politique générale de l'entreprise dans l'unité</li><li>• Mesurer la performance de l'unité et sa contribution à la performance de l'entreprise</li><li>• Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie restauration</li><li>• Évaluer la faisabilité du projet entrepreneurial en hôtellerie restauration</li></ul> |
|--|---|

### ➤ **Equivalence/passerelle**

Pas d'équivalence ni de passerelle pour cette certification

### Objectifs

Le (la) titulaire du BTS Hôtellerie-Restauration organise, pilote, anime et conçoit le système de production et de distribution des biens et services au sein de l'entreprise. Il (elle) met en place le système d'information, de communication et de commercialisation.

### Contenu de la formation

#### Enseignement Professionnel :

- Economie et de gestion hôtelière
- Droit - Gestion
- Gestion comptable, financière, fiscale et travaux d'application
- Sciences en hôtellerie restauration
- Ingénierie en hôtellerie restauration
- Sommellerie et techniques de bar
- Sciences et technologie des services en restauration, culinaire, et en hébergement

#### Enseignement Général :

- Communication et expression française
- LV1
- LV2

### Modalité de déroulement

- Présentiel.

### Modalité pédagogique

Salles balisées, salles aménagées, salles informatiques et plateaux techniques (Laboratoire et ateliers)

### Modalité d'évaluation

- Devoirs surveillés
- Evaluations semestrielles et ponctuelles
- Dossier Technique
- Etudes de cas
- Examen blancs
- Oraux.

### Coût de la formation

Gratuit pour les apprentis de 16 à 29 ans. Prise en charge des coûts par l'OPCO suivant la branche professionnelle. Coût moyen : 10 899,00 € / an

### Indicateurs de résultats

Taux de réussite à l'examen  
**25%**

Taux d'insertion Professionnelle  
**100%**

Taux de poursuite d'études  
---

Valeur Ajoutée  
(Taux d'insertion dans le métier visé des diplômés)  
**100%**

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS FORMATIONS  
CMA FORMATION RIVIÈRE-SALÉE

### Durée de la formation

- 2 ans (avec possibilités de valider un/ou des blocs de compétences).

### Admission

- Etre âgé(e) de 16 ans à 29 ans révolus
- Niveau souhaitable : Etre titulaire d'un baccalauréat et particulièrement : bac techno STHR, bac pro commercialisation et services en restauration, bac pro cuisine.

### Modalité d'inscription

- Retrait de dossier tout au long de l'année, après participation obligatoire à la réunion d'information.

### Rythme/Nombre d'heures

- Alternance : 2 jours/semaine en centre soit 16h et 19h en entreprise/semaine.
- En centre : 1ère année : 608 h 2ème année : 630 h

Nombre d'apprentis en 2024  
**20**

Taux de satisfaction 2024  
**80%**

Taux de rupture des contrats d'apprentissage  
**30%**

Taux d'interruption en cours de formation  
**5 %**

### Personne en situation de handicap

Pour toute interrogation relative à l'accueil de personne en situation de handicap, contacter le référent handicap :

« Mme Céline PALAIN SAINT AGATHE » :

[c.palain-saint-agathe@cma-martinique.com](mailto:c.palain-saint-agathe@cma-martinique.com)

OU

**0696 02 28 39**