

► 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 :

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

Après expérience :

- Chef de cuisine
- Responsable de production
- Directeur adjoint

Directeur Option B :

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

Après expérience :

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

► 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

- Concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client
- Évaluer et analyser la production de services
- Communiquer avec les autres services
- Participer à la définition de la politique commerciale
- Déployer la politique commerciale dans l'unité de production de services
- Développer la relation client

- Manager tout ou partie du service
- Gérer et animer l'équipe
- Mettre en œuvre la politique générale de l'entreprise dans l'unité
- Mesurer la performance de l'unité et sa contribution à la performance de l'entreprise
- Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie restauration
- Évaluer la faisabilité du projet entrepreneurial en hôtellerie restauration

► 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 | • Etudes de cas |
| • Evaluations semestrielles et ponctuelles | • Examen blancs |
| • Dossier Technique | • 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%

Valeur Ajoutée

(Taux d'insertion dans le métier visé des diplômés)

100%

Taux de poursuite d'études

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 2 ème 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 » :

cpalain-saint-agathe@cma-martinique.com

ou

0696 02 28 39