



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

Le ou la titulaire du BTS Management en hôtellerie-restauration peut accéder, aux métiers suivants :

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

