



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

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.

Durée de la formation :

2 ans (Possibilité de réduire le parcours selon le profil du candidat).

Admission :

- Etre âgé(e) de 16 ans et 29 ans révolus
- 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 de Juin à Novembre, après participation obligatoire à la réunion d'information.

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 d'évaluation: Devoirs surveillés – Evaluations semestrielles et ponctuelles – Dossier Technique – Etudes de cas - Examen blancs – Oraux.

Rythme/Nombre d'heures :

Alternance : 2 jours/semaine en centre soit 16h et 19h en entreprise/semaine.

- en Centre : 1^{ère} année : 608 h 2^{ème} année : 630 h

Effectif prévisionnel Min : 8 Max: 8

Taux de réussite à l'examen 2020 :

80%

Taux de poursuite d'études 2020

16%

Taux d'insertion Professionnelle

34%

Taux d'interruption en cours de formation (tous motifs confondus)

88%

Personne en situation de handicap :

Pour toute interrogation relative à l'accueil de personne en situation de handicap, contacter le référent handicap « Mme Stéphanie BOISNOIR » : stephanie.boisnoir@cma-martinique.com

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

Valeur ajoutée du centre de formation :

- Inscription des apprentis au concours des métiers au niveau départemental et national
 - o qualité des installations, le professionnalisme et les résultats dans les métiers de bouche
 - o l'expérience de gestion de la formation par l'apprentissage depuis près de 45 ans
 - o la formation de chef d'entreprises et de personnalités reconnus en Martinique et à l'extérieur