



FORMATION PASSERELLE B T S MHR MANAGEMENT EN HOTELIERIE RESTAURATION LYCÉE LE CASTEL - DIJON

La formation des futurs cadres de l'Industrie Hôtelière est assurée aux jeunes gens et jeunes filles ayant obtenu un baccalauréat général ou technologique.

OBJECTIFS DE LA FORMATION ET EMPLOIS

Le BTS MHR Management en Hôtellerie Restauration prépare essentiellement à des emplois d'agent de maîtrise, de cadre dans les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration traditionnelle ou collective.

Selon les options, et après quelques années d'expérience professionnelle, les emplois offerts seront ceux d'assistant(e) de direction, de Directeur, Chef de réception, Sommelier...

Le contenu et les méthodes de l'enseignement hôtelier supérieur préparent les élèves à la diversification sans cesse accrue des fonctions et des responsabilités et les rendent aptes à jouer un rôle déterminant dans l'hôtellerie française et internationale.

L'Education Nationale offre aussi des débouchés aux jeunes gens désireux de s'engager dans une carrière d'enseignant ou dans des cursus universitaires de Masterisation dans les domaines du management hôtelier ou de l'industrie Agroalimentaire ...

FORMATION ET OPTIONS PROPOSÉES

La formation PASSERELLE est réservée aux élèves titulaires d'un baccalauréat d'enseignement général ou technologique non hôtelier qui souhaitent se diriger vers les métiers de l'hôtellerie restauration. Cette formation permet d'effectuer le BTS en 2 ans, au lieu de 3 années si Mise à Niveau classique.

Trois objectifs :

- ◆ Acquérir le bagage technologique nécessaire à la poursuite d'étude en BTS,
- ◆ Découvrir le monde professionnel,
- ◆ Confirmer l'orientation professionnelle.

L'activité hôtelière repose en grande partie sur la qualité de la personnalité : contacts humains, motivation, initiative, capacités à s'intégrer dans un groupe et à l'animer, sens de l'expression et de la communication... De septembre à Décembre inclus de la première année, l'étudiant bénéficie d'un renforcement sur les enseignements technologiques. L'étudiant devra acquérir l'ensemble des qualités propres à lui permettre de suivre la formation.

LES ÉTUDES EN BTS MHR (Management en Hôtellerie Restauration)

1^{ère} année en tronc commun, puis une option en deuxième année correspondant au projet professionnel présenté par l'élève ainsi qu'à son niveau :

- *Option A : MANAGEMENT DE L'UNITE DE RESTAURATION (MUR) → En plus de la pratique des métiers de la restauration, du management et l'encadrement d'équipes, la formation s'oriente vers la pratique du bar et de la Sommelierie.*
- *Option B : MANAGEMENT DE L'UNITE DE PRODUCTION CULINAIRE (MUPC) → Forte professionnalisation. La formation au management ainsi que l'ouverture sur des concepts de restauration, de cuisine et pâtisserie très différents, permettent aux étudiants d'acquérir de nombreuses compétences renforçant leurs capacités d'adaptation aux diverses unités de production culinaire.*
- *Option C : MANAGEMENT DE L'UNITE D'HEBERGEMENT (MUH) → La formation est principalement axée vers les métiers d'accueil et de réception et fortement marquée par la pratique des langues étrangères. L'objectif est de former des responsables d'Hébergement.*

STAGES

- *Selon les cas, un stage peut être demandé avant d'entrer en BTS HR via la Passerelle.*
- *Une période de formation en entreprise de 16 semaines sera obligatoire sur les 2 années de formation, en France ou à l'Étranger.*



Lycée Le Castel – École hôtelière
 22, Rue Daubenton
 BP 33315 – 21033 DIJON CEDEX.
 Site internet : <http://lyc-lecastel.fr>

Jean-Luc DERECLLENNE
 Directeur Délégué aux Formations
 03 80 76 70 30
 jl.dereclenne@gmail.com



DOSSIER DE CANDIDATURE
BTS HÔTELLERIE RESTAURATION PASSERELLE
A RETOURNER AU LYCÉE LE CASTEL POUR LE 28/03/18

Lycée d'origine : _____

NOM – Prénom : _____

Date de naissance : ____/____/____ Sexe : masculin féminin

Adresse : _____

(*) Adresse mail : _____

(*) Merci d'écrire très lisiblement afin d'éviter les erreurs de relecture

Téléphone fixe : _____ Téléphone portable : _____

Langues étudiées en terminale	Section européenne
LV1 :	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
LV2 :	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non

- **Mercredi 28 mars 2018 : 15 h à 17 h Présentation de la formation à l'École hôtelière**
- **Les entretiens se dérouleront le mercredi 25/4 après-midi. Chaque candidat sera informé par mail du créneau horaire retenu.**

Merci de prendre vos dispositions et de joindre à votre réponse :

- une enveloppe autocollante format 114 x 162 affranchie au tarif en vigueur, libellée au nom et adresse du représentant légal.
- une photocopie des bulletins scolaires de 1^{ère} et une photocopie du bulletin scolaire du 1^{er} trimestre de Terminale.
- une photocopie du bulletin scolaire du 2^{ème} trimestre sera à fournir le jour de l'entretien.
- Une lettre de motivation – un CV
- 1 photo d'identité

Le dossier complet pourra être rendu à la réunion de présentation ou retourné par courrier au LYCEE LE CASTEL – Ecole Hôtelière – pour le mercredi 28/03/18 au plus tard.

Signature de l'élève candidat,

Signature du représentant légal,