

## Poursuite d'études

Maîtrise de Sciences et Techniques  
« Hôtellerie-Tourisme »

Licence Professionnelle selon  
option

## Admission

Les titulaires d'un bac :

BAC Technologique Hôtelier

BAC Professionnel

Commercialisation et Service en  
Restauration

Cuisine

peuvent déposer un dossier de  
candidature qui sera examiné en  
commission

Procédure d'inscription :

Parcoursup

## BTS Hôtellerie Restauration

Option A : Management d'unité de  
restauration

Option B : Management d'unité de  
production culinaire

Option C : Management d'unité  
d'hébergement

	1 <sup>ère</sup> année	2 <sup>ème</sup> année		
		Op- tion A	Op- tion B	Op- tion C
<b>Enseignement général</b>				
Culture générale et expression	2	2	2	2
Langue vivante 1	2,5	2,5	2,5	2,5
Langue vivante 2	2,5	2,5	2,5	2,5
<b>Enseignement d'économie et de gestion hôtelière</b>				
Entrepreneuriat et Pilotage de l'entreprise hôte- lière	7,5	6	6	6
Conduite du projet entre- preunarial		1	1	1
Management de l'entreprise hôtelière et mercatique	5,5	4	4	4
<b>Enseignement d'hôtellerie-restauration</b>				
Science en hôtellerie resta- uration	2		2	
Ingénierie en hôtellerie res- tauration	1			
Sommellerie et techniques de bar		2		
Sciences et technologies culinaires	3		11	
Sciences et technologies des services en restauration	3	11		
Sciences et technologies des services en hébergement	3			11
<b>TOTAL</b>	<b>32</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>31</b>



Contact :

03 80 76 70 00

0210019g@ac-dijon.fr

www.lyc-lecastel.fr



**BTS MHR**

**Management en  
Hôtellerie  
Restauration**



**LYCEE LE CASTEL**

## Profil professionnel

Le diplôme du BTS Management en Hôtellerie Restauration est appelé à exercer son activité dans un très large éventail d'entreprises, hôtels et restaurants traditionnels, hôtellerie de chaîne, sociétés de restauration collective, restauration autoroutière, catering aérien et ferroviaire, secteur hospitalier.

Les modes d'organisation de la production et de la distribution peuvent aller de la restauration traditionnelle haut de gamme à la production industrielle ou semi-industrielle de repas.

Toutes ces activités ont cependant plusieurs points communs :

Leur finalité : accueillir, nourrir et héberger des clients

Le fait de reposer sur un travail d'équipe très structuré

La nécessité d'évoluer dans un climat de service, de disponibilité et de courtoisie

## Qualités à développer

Pour réussir dans les métiers de l'Hôtellerie Restauration, il faut faire preuve de :

Qualités humaines : disponibilité, courtoisie, sens des responsabilités, goût du travail bien fait, ...

Qualités pratiques : bon sens, esprit d'observation, rigueur, aptitude à s'organiser pour être efficace...

Qualités professionnelles : être une personne de terrain, faire preuve de compétences techniques pratiques dans le domaine de la production, de la distribution et de l'accueil.

Qualité d'adaptation : aux besoins du client, au contexte de digitalisation et de concurrence accrue, au cadre législatif...

## Formation

Le stage en situation de 16 semaines :

12 semaines en fin de première année doit permettre à l'étudiant une approche concrète du milieu professionnel auquel il se destine. Il est possible d'effectuer le stage à l'étranger.

4 semaines en deuxième année : ce stage peut se dérouler dans un contexte différent du premier mais rester en lien avec l'option choisie.

## Débouchés professionnels

Le titulaire du BTS Management en Hôtellerie Restauration, selon son option et l'expérience acquise durant son cursus de formation, peut accéder aux métiers suivants :

Option A : Maître d'hôtel, Premier Maître d'hôtel, Sommelier, Chef barman

Option B : Demi-chef de partie, Chef de partie, Second de cuisine

Option C : Assistant(e) gouvernant(e), Gouvernant(e)d'étages, Chef(fe) de brigade réception, Assistant(e) chef de réception

Après une ou plusieurs expérience(s) professionnelle(s), le titulaire du BTS MHR peut être en mesure de créer ou de reprendre une entreprise, d'accéder à des responsabilités dans une grande entreprise.

