

BTS Management en Hôtellerie Restauration (BTS MHR)

Objectifs

La formation vise à former des managers qualifiés dans les domaines de la restauration et de l'hôtellerie pouvant évoluer, à terme, vers des postes à responsabilité. Un diplôme très recherché par les employeurs, en France et dans le monde. Le choix de la spécialité s'opère en 2^e année :

- Option A : Management des Unités de Restauration
- Option B : Management des Unités de Production Culinaire
- Option C : Management de l'Hébergement Hôtelier

Entreprises d'accueil

- Hôtels, restaurants indépendants, résidences de tourisme.
- Chaîne hôtelière, chaîne de restaurants.
- Traiteur, cuisines collectives.
- Ehpad.

Prérequis

- Âge : jusqu'à 29 ans révolus.
- Niveau d'entrée : Bac Techno STHR, Bac Professionnel hôtelier, année de mise à niveau, Brevet Professionnel.
- Motivation à exercer le métier visé et pour la formation en alternance

Modalités d'inscription

- Dossier de candidature complété.
- Participation à la réunion d'information et/ou à l'entretien de vérification des prérequis.
- Participation aux ateliers de recherche d'entreprises le cas échéant.
- Signature d'un contrat d'apprentissage ou Attestation d'engagement de l'employeur.

* Positionnement : Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.

Formation par apprentissage

| Code diplôme | Code RNCP |
|--------------|-----------|
| 32033423 | 35339 |

Niveau de sortie

Titre reconnu par l'Etat de Niveau 5 (cadre européen des certifications), Équivalent à un Bac+2.

Durée de la formation

1 350 heures (sur 2 ans).
Démarrage en septembre.

Durée du contrat

2 ans, modulable en fonction du positionnement* (jusqu'à 1 an supplémentaire pour les personnes en situation de handicap).

Rythme de l'alternance

En moyenne : 3 semaines à l'UFA, 3 semaines en entreprise.
Le calendrier peut varier pour tenir compte des périodes d'activité fortes en entreprise.
Le calendrier d'alternance est remis lors de l'inscription.

Coordonnées de l'UFA



Lycée Professionnel les Portes De Chartreuse

387 Avenue de Stalingrad
38340 VOREPPE
04 76 50 25 73
ufa@portesdechartreuse.org
accueil@portesdechartreuse.org
www.portesdechartreuse.org

Contenu de formation

| | Matières |
|---------------------------|--|
| Matières générales | Culture générale et expression française |
| | Langues Vivantes Étrangères <ul style="list-style-type: none"> • LVA : Anglais • LVB : Espagnol / Italien |
| Matières professionnelles | Enseignements d'hôtellerie restauration <ul style="list-style-type: none"> • Sciences en hôtellerie restauration • Ingénierie en hôtellerie restauration • Sommellerie et techniques de bar • Sciences et technologies culinaires • Sciences et technologies des services en restauration • Sciences et technologies de services en hébergement |
| | Enseignements d'économie et gestion hôtelière <ul style="list-style-type: none"> • Enseignements d'économie et gestion hôtelière • Entreprenariat et pilotage de l'entreprise hôtelière • Conduite de projet entrepreneurial • Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services |

Méthodes mobilisées

Formation par la voie de l'apprentissage. Pédagogie de l'alternance.

L'enseignant-formateur construit des séquences d'apprentissage en lien avec les expériences en entreprise des alternant(e)s et le métier préparé.

Des outils de liaison relatifs au suivi de l'apprentissage sont mis en place, en particulier le livret d'apprentissage dont l'utilisation est obligatoire.

A minima, deux visites de suivi sont menées par les formateurs par année de formation, et un dialogue régulier est noué avec les maîtres d'apprentissage.

Pédagogie active privilégiant :

- les mises en situation ou simulations individuelles et collectives de résolution de problèmes (exercices pratiques, travaux sur plateaux techniques)
- la mobilisation des savoirs acquis en cours théoriques sur l'élaboration de projets
- une organisation coopérative des apprentissages
- une responsabilité personnelle de l'alternant(e) (plan de travail, auto-évaluation).

Évaluations certificatives / Sessions d'examen *

| Epreuves | Coefficient | Type | Forme |
|--|-------------|-----------------------------|---------------------------------|
| Culture Générale et expression | 2 | Ponctuel | Ecrit |
| Langues vivantes étrangères • LV A • LV B | 2 2 | Ponctuel Ponctuel | Ecrit et Oral Ecrit et Oral |
| Management, pilotage et entrepreneuriat en Hôtellerie restauration • Pilotage de la production de services en Hôtellerie restauration • Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie restauration • Management de la production de services en hôtellerie restauration | 5 3 3 | Ponctuel CCF Ponctuel | Ecrit Ecrit et Oral Ecrit |
| Mercatique des services en hôtellerie restauration | 3 | Ponctuel | Oral |
| Conception et production de services en hôtellerie restauration (selon l'option) • Option A : Management d'unité de restauration • Option B : Management d'unité de production culinaire | 15 | Ponctuel | Ecrit et Pratique |

* Sessions d'examen adaptées aux situations de handicap.

Modalités d'évaluation

Afin d'aider l'alternant(e) à progresser, des évaluations régulières lui permettent de se situer par rapport aux objectifs à atteindre :

- Évaluation des acquis en centre de formation (Quiz, QCM, Devoirs surveillés, Productions personnelles, Entraînement aux épreuves, Questionnaire oral...)
- Évaluation en entreprise (Entretiens tripartites avec le Maître d'apprentissage)
- Entretiens individuels d'évaluation formative, de régulation, de bilan jusqu'à l'inscription à la certification visée

Références : Taux moyens du CFA régional

| | 2020 | 2019 | 2018 |
|---|-----------------------------------|---------------|--|
| Taux de réussite globaux | 90% | 87,06% | 83,99% |
| • Niveau 3 (CAP / CAPA / MC / TP/ DE...) | 92% | 96,69% | 97,26% |
| • Niveau 4 (Bac Pro / Bac Pro A / BP...) | 95% | 91,89% | 89,20% |
| • Niveau 5 (BTS / BTSA / titre Bac+2...) | 88% | 82,24% | 80,73% |
| • Niveau 6 (Formations Bac+3) | 80% | 60% | 68,75% |
| • Niveau 6 (Formations Bac+3) | 75% | - | - |
| Insertion professionnelle (Enquête réalisée 6 mois après la fin de formation) | 44% | 70% | 82% (dont taux de poursuite d'étude) |
| Taux de poursuite d'étude | 44% | 18% | |
| Satisfaction globale Apprenti(e) (Enquête réalisée en fin de formation auprès de l'ensemble des apprentis du CFA) | Résultats enquête en cours | 87% | 88% |

Après la formation

Suites de parcours possibles / Passerelles :

- Licence Professionnelle en Hotellerie Restauration (Bac+ 3 / Grade universitaire L3).
- Master en Hôtellerie Restauration (Bac+4, Bac+5 / Grade universitaire M1, M2).

Débouchés professionnels :

- Option A : Maître d'hôtel, Assistant de direction.
- Option B : Second de cuisine, Responsable adjoint de ...
- Option C : Assistant gouvernant, Assistant chef de réception, Assistant commercial.

Modalités financières

Aucun frais de scolarité pour l'apprenti.

La formation est éligible à la prise en charge financière par l'Opérateur de Compétences (OPCO) de l'entreprise d'accueil.

Coût annuel moyen préconisé par France Compétences : 12 500 €.

Pour les employeurs publics d'Etat et hospitaliers, la formation est également prise en charge par ces derniers en totalité.

Pour les employeurs publics territoriaux, la formation est prise en charge en partie par le CNFPT (Centre National de la Fonction Publique Territoriale), et l'autre partie par l'employeur lui-même.

Rémunération de l'apprenti

L'apprenti perçoit une rémunération déterminée en pourcentage du SMIC (Salaire Minimum Interprofessionnel de Croissance).

| Année d'exécution du contrat | Apprenti de moins de 18 ans | Apprenti de 18 à 20 ans | Apprenti de 21 à 25 ans | Apprenti de 26 ans et plus |
|------------------------------|-----------------------------|-------------------------|-------------------------|----------------------------|
| 1 ^{ère} année | 27% | 43% | 53%* | 100 %* |
| 2 ^{ème} année | 39% | 51% | 61 %* | 100 %* |
| 3 ^{ème} année | 55% | 67% | 78 %* | 100 %* |

* Toutefois, sa rémunération peut être supérieure au SMIC si l'entreprise applique des accords (de convention collective ou de branches professionnelles, d'entreprises...) proposant un salaire minimum supérieur au SMIC.

En cas de succession de contrats, la rémunération est au moins égale au minimum légal de la dernière année du précédent contrat (même employeur ou nouvel employeur).

Cas particuliers :

- Vous étiez déjà en contrat d'apprentissage, dans le cas d'une succession de contrats chez le même employeur ou un nouvel employeur pour un nouveau diplôme : maintien du salaire initial (augmentation seulement si modification de la tranche l'âge).
- Vous poursuivez un parcours en formation en apprentissage après une 1^{ère} année de BTS ou BTSA sous statut scolaire : La rémunération sera celle d'une 2^e année d'exécution du contrat.
- Une majoration de 15 points est applicable à la rémunération réglementaire à laquelle peut prétendre l'apprenti au jour de la conclusion de ce nouveau contrat, si les 3 conditions cumulatives suivantes sont remplies :
 - diplôme ou titre de même niveau que celui précédemment obtenu ;
 - qualification en rapport direct avec celle qui résulte du diplôme ou titre précédemment obtenu ;
 - durée du contrat inférieure ou égale à 1 an.
 À défaut de remplir ces 3 conditions, la majoration de 15 points ne s'applique pas.

Aides financières de l'apprenti (sous conditions)

- Aide pour l'acquisition du **1^{er} équipement**.
- Aide pour l'**hébergement** (maxi 6 € par nuitée lors des périodes de formation au CFA).
- Aide pour la **restauration** (maxi 3 € par repas lors des périodes de formation au CFA).
- Aide au financement du **permis de conduire** de 500€ pour les apprentis majeurs.

Délais d'inscription

Les inscriptions sont ouvertes à compter de janvier sur Parcoursup.

Le contrat d'apprentissage peut débuter en entreprise 3 mois avant la date de début de la formation et 3 mois après.

Intégration possible en cours de formation et tout au long de l'année selon le diagnostic du positionnement* à l'entrée pour réduction de la durée de la formation.

Publics accueillis

Formation proposée sous statut d'apprentissage exclusivement.

* Positionnement : Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.

Accès par transport

- Parking gratuit à proximité / places de parking gratuites aux alentours.
- Parc à vélo.
- Ligne de bus à proximité : en provenance de Grenoble ou de Voiron.
- Gare SNCF de Voreppe à proximité (5 min à pied).

Accessibilité P.M.R. des locaux

Oui en partie.

Les + de la formation

• Restauration

- Cantine / self sur place
- Commerces alimentaires et de restauration à proximité

• Hébergement

Internat sur place

Matériel / Équipement

- CDI, salles informatique.
- Ateliers techniques, restaurants d'application, laboratoires de cuisine, salles informatique.

Coordonnées de l'UFA



Lycée Professionnel les Portes De Chartreuse

387 Avenue de Stalingrad
38340 VOREPPE
04 76 50 25 73
ufa@portesdechartreuse.org
accueil@portesdechartreuse.org
www.portesdechartreuse.org

CFA de rattachement :



(siège régional)
4 rue de l'Oratoire
69300 CALUIRE ET CUIRE
cfa@akteap.cneap.fr
www.cfa-creap.com

Association loi 1901
Numéro UAI : 0693764S
N°SIRET : 50304921500026