

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.
- Chaîne hôtelière, chaîne de restaurants.
- Traiteur, cuisines collectives.

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

1^{ère} année : 320 334 22 1064

2^e année :

- Op. A : 320 334 23
- Op. B : 320 334 24
- Op. C : 320 334 25

Niveau de sortie

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

Durée de la formation

1350 heures (sur 2 ans).

Durée du contrat

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

Rythme de l'alternance

1 semaine en UFA,
1 semaine en entreprise.

Coordonnées de l'UFA



Le Renouveau

Allée Colcombet
42530 SAINT GENEST LERPT
04 77 90 76 80
contact@lerenouveau.org
www.lerenouveau.org

Contenu de formation

	Matières
Matières générales	Communication et expression française
	Langues Vivantes Étrangères <ul style="list-style-type: none"> • LV1 : Anglais • LV2 : Allemand / 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

Le CFA CréAp et ActiFormation deviennent Aktéap, pour une offre complète de formation en apprentissage et de formation continue.



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 et une responsabilité personnelle de l'alternant(e) (plan de travail, auto-évaluation).

Évaluations certificatives*

Epreuves	Coefficient	Type	Forme
Culture générale et expression	2	Ponctuel	Ecrit
Langues vivantes étrangères			
• LV 1	2	Ponctuel	Ecrit et Oral
• LV 2	2	Ponctuel	Ecrit et Oral
Management, pilotage et entrepreneuriat en hôtellerie restauration			
• Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration	5	Ponctuel	Ecrit
• Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie restauration	3	CCF	2 situations
• Management de la production de services en hôtellerie restauration	3	Ponctuel	Ecrit
• Mercatique des services en hôtellerie restauration	3	Ponctuel	Oral
Conception et production de services en hôtellerie restauration dans l'option (choix option de la 2^e année)	15	Ponctuel	Ecrit et Pratique
• Option A - Management d'unité de restauration			
• Option B - Management d'unité de production culinaire			
• Option C - Management d'unité d'hébergement			

* Adaptation aux situations de handicap : session d'examen adaptée.

Examen national en fin de 2^e année à l'issue du cycle de formation.

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 (Quizz, 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

	2019	2018	2017
Taux de réussite globaux	87,06%	83,99%	83,01%
• CAP / CAPA / MC / TP/ DE	96,69%	97,26%	96,69%
• Bac Pro / Bac Pro A / BP	91,89%	89,20%	89%
• BTS / BTSA titre Bac +2	82,24%	80,73%	80%
• Formations Bac +3	60%	68,75%	44%
Insertion professionnelle (Enquête réalisée 6 mois après la fin de formation)	Résultats enquête en cours	82%	80%
Taux de poursuite d'étude	NC	NC	NC
Satisfaction globale Apprenti(e) (Enquête réalisée en fin de formation auprès de l'ensemble des apprentis du CFA)	87%	88%	Non mesuré

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'Opérateurs de Compétences (OPCO) de l'entreprise d'accueil.

Coût moyen préconisé par France Compétences : 12 500 €

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.

Dates de la formation

Année de la formation	Promotion	Date de début de la formation	Date de fin de la formation (incluant examens)
1 ^{ère} année	2020 - 2022	01/09/2020	08/07/2022
2 ^{ème} année	2020 - 2021	01/09/2020	09/07/2021

Les inscriptions sont ouvertes à compter de janvier 2020

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.

Accès par transport

- Parking gratuit sur place.
- Possibilité de garer moto et vélo à l'intérieur de l'établissement.
- Ligne de BUS STAS n°13 et TIL 106 (arrêt devant l'établissement).
- Gare TGV à St Etienne Châteaucreux.

Accessibilité P.M.R.

Oui totale.

Les + de la formation

• Engagements et partenariats

- Installée dans « le Château Colcombet », ancienne demeure bourgeoise du siècle dernier, elle offre une palette étendue de formations aux métiers de l'hôtellerie restauration tourisme, de la 3^e prépa métiers au BTS (Bac+2) et Licence Pro (Bac+3).

- Forte d'une solide réputation d'excellence, l'école hôtelière Renouveau, s'appuie sur une équipe d'enseignants expérimentés et issus du monde professionnel. Cette richesse de profils permet une qualité de formation unanimement reconnue par tous nos partenaires, tant avec le milieu économique qu'avec les professionnels du secteur.

• Restauration

- Self sur site
- Commerces alimentaires et de restauration à proximité

• Hébergement

- Internat sur S^t Etienne
- Liste de logements chez l'habitant transmis par l'UFA

Matériel / Équipement

Les plateaux techniques de l'établissement équipés et fonctionnels offrent des conditions de formation fidèles au monde professionnel actuel.

- 4 cuisines.
- 3 restaurants.

Coordonnées de l'UFA



RENOUVEAU
École Hôtelière

Le Renouveau

Allée Colcombet
42530 SAINT GENEST LERPT
04 77 90 76 80
contact@lerenouveau.org
www.lerenouveau.org

CFA de rattachement :

Le CFA CréAp et ActiFormation fusionnent pour devenir Aktéap



(siège régional)
4 rue de l'Oratoire
69300 Caluire et Cuire
04 72 10 94 07
cfa.creap@cneap.fr
www.cfa-creap.com

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