



BTS MHR

MANAGEMENT EN
HÔTELLERIE
RESTAURATION

NOMBRE DE SEMAINES
DE STAGE PAR ANNÉE

- 0 semaines en fin d'année de mise à niveau
- 12 semaines en 1ère année de BTS
- 4 en semaines 2ème année de BTS

2

ANS

OPTION A : Management des unités de restauration
OPTION B : Management des unités de production culinaire
OPTION C : Manager des unités d'hébergement

CONDITIONS D'ACCÈS À LA FORMATION

L'ADMISSION S'EFFECTUE À L'ISSUE

- d'une Terminale STHR
- d'une Terminale générale ou technologique ou professionnelle (hors hôtellerie après une année de Mise à Niveau)
- d'une Terminale du baccalauréat professionnel cuisine ou CSR (très bon niveau requis)

L'accès à ces formations passe par « Parcoursup ».

DEUX LANGUES VIVANTES OBLIGATOIRES

- Langue vivante 1 : anglais
- Langue vivante 2 : allemand ou espagnol

DÉBOUCHÉS ET/OU POURSUITE D'ÉTUDES

- Poursuite d'étude possible en licence et master du secteur de l'hôtellerie restauration
- Postes d'encadrement dans les secteurs de l'hébergement, de la restauration, de la cuisine et du management hôtelier

+ 1 AN

de Mise à Niveau (MAN)
pour les élèves issus
d'un baccalauréat général

MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION



HORAIRES INDICATIFS ANNUELS DU BTS MHR

CLASSE DE MAN EN HÔTELLERIE RESTAURATION

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL	
Langue vivante 1	2h
Langue vivante 2	2h
ÉCONOMIE ET GESTION HÔTELIÈRE	
Enseignements d'économie et Gestion hôtelière	10h
ENSEIGNEMENTS D'HÔTELLERIE RESTAURATION	
Enseignement scientifique Alimentation - Environnement (ESAE)	2h
Sciences et technologies des Services (STS)	8h
Sciences et technologies culinaires (STC)	8h
TOTAL	32h

BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL	1 ^{re} ANNÉE	2 ^e ANNÉE OPTION A	2 ^e ANNÉE OPTION B	2 ^e ANNÉE OPTION C
Communication et expression française	2h		2h	
Langue vivante 1	2h50		2h50	
Langue vivante 2	2h50		2h50	
Anglais et Hébergement				1h
ÉCONOMIE ET GESTION HÔTELIÈRE				
Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise	7h50		6h	
Conduite du projet entrepreneurial			1h	
Management de l'entreprise hôtelière et marketing des services (MEHMS)	5h50		4h	
ENSEIGNEMENTS D'HÔTELLERIE-RESTAURATION				
Sciences en hôtellerie restauration (SHR)	2h		2h	
Ingénierie en hôtellerie restauration (IHR)	1h			
Sommellerie et techniques de bar (STB)		2h		
Sciences et technologies culinaires (STC)	3h		11h	
Sciences et technologies des services en restauration (STSR)	3h	11h		
Sciences et technologies de services en hébergement (STSH)	3h			11h
TOTAL	32h	31h	31h	30h