

BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION - en alternance - (BAC + 2)

Cette formation vous permettra d'exercer votre activité dans une entreprise d'hôtellerie restauration, une unité de production de services d'un grand groupe, une entreprise de l'agro-alimentaire ou dans votre propre établissement dans une optique de création d'entreprise liée à l'hôtellerie-restauration.

Certificateur : Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche.

RNCP : 37889 / Code diplôme : 32033423 et 24

Date du JO/BO ; 06/03/2018

Date de publication : 24/07/2023

Date d'échéance : 31/08/2028

Pré-requis :

Bac
Les Baccalauréats professionnels issus de la filière STHR peuvent entrer directement en BTS MHR. Pour les autres Baccalauréats, il est possible d'intégrer le BTS MHR après une année de Mise à Niveau, organisée par l'ISCR.

Tarif de la formation :

- Formation financée par les branches professionnelles (OPCO)
- Rémunération en fonction de l'âge et du cycle d'études



L'ISCR est une marque
de l'ISCL de formation
par apprentissage



SAS au capital de 30 000 €
Siret : 89072413100010
N° de déclaration d'activité : 84380759938
UAI : 0383560N
Certification Qualiopi : N° 2001565
12, rue de la Rivoire
38300 BOURGOIN-JALLIEU
Tél. 04 28 34 11 63
Email : secretariat@iscl.fr

NOMBRE MAX D'ÉTUDIANTS :



16

DURÉE :



23
mois
(hors année de
Mise à Niveau)

TAUX DE
SATISFACTION
&
TAUX DE
RÉUSSITE
2024 :
à venir

Modalités d'accès :

Dossier d'inscription + entretien de motivation.

Inscription : Télécharger un dossier d'inscription sur notre site : www.iscl.fr ou www.iscr-iscl.fr (y compris pour une année de Mise à Niveau)

Poursuite d'études : Les BTS visent une insertion professionnelle mais une poursuite d'études est possible, notamment en Bachelor (1 an) en intégrant directement la 3^e année.



CE BTS MHR A 3 OPTIONS POSSIBLES :

- **Option A :** Management d'unité de restauration
 - **Option B :** Management d'unité de production culinaire
 - **Option C :** Management d'unité d'hébergement
- Seules les options A et B sont proposées actuellement à l'ISCL*

OBJECTIFS

- Produire les services en hôtellerie restauration
- Animer la politique commerciale et développer la relation client
- Manager opérationnellement la production de services en hôtellerie restauration
- Piloter la production de services en hôtellerie restauration
- Entreprendre en hôtellerie restauration

MÉTIERS VISÉS

Débutants :

OPTION A

- Maître d'hôtel (MH)
- Premier Maître d'hôtel
- Sommelier
- Chef barman

OPTION B

- Demi-chef de partie
- Chef de partie
- Second de cuisine

Après expérience professionnelle :

OPTION A

- Assistant de direction de restauration
- Chef sommelier
- Directeur adjoint
- Directeur

OPTION B

- Chef de cuisine
- Responsable de production
- Directeur adjoint
- Directeur

MATIÈRES ENSEIGNÉES

- Culture générale et expression
- Droit
- Marketing appliqué au secteur MHR
- Communication
- Gestion financière
- Approvisionnements
- Management
- RH
- Stratégie MHR
- Conception et production MHR
- Anglais
- Espagnol ou italien

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Contrôle continu
- Interventions en salle d'application
- Examen « blanc » trimestriel à l'oral et à l'écrit
- Evaluation finale des acquis par le passage formel d'un examen

FAIRE SON BTS MHR À L'ISCR

Le trait d'union entre l'enseignement et l'entreprise

UN ETABLISSEMENT PAS COMME LES AUTRES

- Parcours collectif et parcours individualisé
- Formateurs reconnus et issus du monde professionnel
- Outils pédagogiques variés (digitaux, études de cas...)
- Cours en français et en anglais (après remise à niveau)
- Formatrice américaine pour l'anglais
- Cours en présentiel, études de cas, QCM, contrôles de connaissances

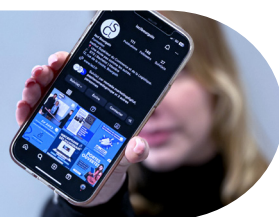
L'ISCR prépare l'étudiant, si nécessaire, à la recherche d'une entreprise (CV, lettre de motivation, techniques d'entretiens) et lui fait bénéficier de son réseau de professionnels.

UNE PEDAGOGIE CONCRETE

- Les formateurs des matières professionnelles sont issus du secteur MHR :
 - 1 Chef ayant tenu et ouvert plusieurs restaurants à l'international
 - 2 Maîtres d'Hôtel, 1 Œnologue
- Les formateurs des matières techniques sont également des professionnels :
 - Juriste
 - Anglais enseigné par une américaine
 - Directeur commercial et marketing
 - Contrôleur de gestion
- Visites en entreprise par les professionnels pour coordination référentiel/approche métier
- Outils pédagogiques variés (digitaux, études de cas, contrôles de connaissances)
- Cours en présentiel salle d'application

**UN ACCOMPAGNEMENT POUR TRAVAILLER À L'ÉTRANGER,
À L'ISSUE DU BTS MHR, EST POSSIBLE GRÂCE AU RÉSEAU DE
PROFESSIONNELS DE L'ISCR.**

www.iscr-iscl.fr/fr



**Calendrier de nos
«Journées Portes
Ouvertes» sur
notre site**

ISCR
INSTITUT SUPERIEUR CUISINE & RESTAURATION
L'ISCR EST UNE MARQUE DE L'ISCL

L'ISCR est une marque de l'ISCL, centre de formation par apprentissage.

> Salle d'application au 7/9 Avenue Gambetta 38300 BOURGOIN JALLIEU
> Standard ISCR 04 28 35 02 20

ISCL
BOURGOIN-JALLIEU

Toutes les formations à l'ISCL (reconnues par l'état du niveau 5, 6 et 7) :

- BTS CCST (conseil et commercialisation de solutions techniques)
- BTS MHR (management en hôtellerie - restauration / option A et B)
- BTS GTLA (gestion des transports et logistique associée)
- BACHELOR - Coordinateur logistique transport douane France et international
- BACHELOR - Responsable du développement commercial France et international
- MASTERE - Manager des organisations

12, rue de la Rivoire
38300 BOURGOIN-JALLIEU
Tél. 04 28 34 11 63
Email : secretariat@iscl.fr
Certifié Qualiopi
N° 2001565