

MAN MISE À NIVEAU BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR ANNÉE PRÉPARATOIRE AU BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE-RESTAURATION (MHR)

Alternance en formation initiale.

Pré-requis :

Être titulaire d'un baccalauréat Général ou Technologique ou Professionnel autre qu'en cuisine et restauration

Tarif de la formation :

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

Modalités d'accès :

Dossier d'inscription + entretien de motivation

Inscription : télécharger un dossier d'inscription sur notre site www.iscr-iscl.fr ou www.iscl.fr

Poursuite d'études : cette MAN débouche sur le BTS MHR qui vise une insertion professionnelle mais une poursuite d'études est possible, notamment en Bachelor (1 an) en intégrant directement la 3^e année.



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 35 11 63
Email : secretariat@iscl.fr

**NOMBRE MAX
D'ÉTUDIANTS :**



DURÉE :



**TAUX DE
SATISFACTION**

2024 :
à venir

OBJECTIFS

La classe de Mise à Niveau a pour finalité de préparer à l'entrée en BTS MHR. Elle vise plusieurs objectifs :

- Développer une culture professionnelle et une ouverture sur le monde de l'hôtellerie restauration
- Initier aux concepts et aux techniques relatifs aux domaines de l'hôtellerie et la restauration
- Donner les bases indispensables à l'acquisition des compétences qui seront développées en section de technicien supérieur « Management en hôtellerie restauration »
- Développer la capacité d'adaptation en développant son autonomie

CURSUS VISÉ

Le 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 à l'ISCR

MATIÈRES ENSEIGNÉES

La Mise à Niveau repose sur un ensemble des domaines professionnels nécessaires au BTS MHR :

- Culture générale et expression
- Economie et gestion hôtelière
- Sciences et technologies culinaires
- Sciences et technologies des services
- Enseignement scientifique Alimentation-Environnement
- Anglais
- Espagnol

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Contrôle continu
- Interventions en salle d'application
- Examen « blanc » trimestriel à l'oral et à l'écrit
- Evaluation finale des acquis pour valider le passage en BTS MHR

Débouchés professionnels après le BTS MHR :

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

FAIRE SA MAN DU BTS MHR À L'ISCR

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

UN ETABLISSEMENT PAS COMME LES AUTRES

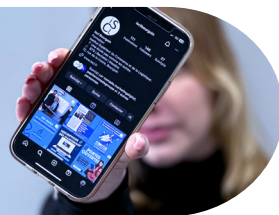
- Parcours collectif et parcours individualisé
- Formateurs reconnus et issus du monde professionnel
- Outils pédagogiques variés (digitaux, études de cas...)
- Cours en français et en anglais (après remise à niveau)
- Formatrice américaine pour l'anglais
- Cours en présentiel, études de cas, QCM, contrôles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

www.iscr-iscl.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 35 11 63
Email : secretariat@iscl.fr
Certifié Qualiopi
N° 2001565