

LYCÉE VALÉRY LARBAUD

03300 - CUSSET



BTS

MANAGEMENT DE L'HÔTELLERIE

RESTAURATION

OPTION A & OPTION B

8, boulevard Gabriel Péronnet 03300 CUSSET
Tel : 04 70 96 54 00 - Mail : ce.0031082k@ac-clermont.fr

Retrouvez notre actualité sur



Lycée Valéry Larbaud Cusset



lycee_valery_larbaud

OPTION A : MANAGEMENT D'UNITÉ DE RESTAURATION
OPTION B : MANAGEMENT D'UNITÉ DE PRODUCTION CULINAIRE

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Vous acquerez tout au long de votre formation et des **16 semaines de stage** une **culture générale et technique** vous permettant d'intervenir dans les différents domaines de la **restauration**, de la **production culinaire**, et dans l'**encadrement** des équipes.

Grâce au **Programme Erasmus+**, vous aurez la possibilité de faire vos périodes de stage à l'**étranger**.

Les mises en situation et exploitations de cas concrets à travers des **travaux pratiques** ainsi que des **notions de ressources humaines**, vous assureront une **polyvalence des compétences** et l'**accès à la création et au pilotage des entreprises**.

ORGANISATION DE LA FORMATION

La formation se déroule sous **statut scolaire** ou en **apprentissage**.

Matières composant la formation
Expression française
Langue vivante étrangère A (<i>Anglais</i>)
Langue vivante étrangère B (<i>Espagnol</i>)
Entreprenariat et pilotage de l'entreprise hôtelière
Conduite du projet entrepreneurial
Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services
Sciences en hôtellerie restauration
Techniques professionnelles
Ingénierie

ADMISSIONS ET CANDIDATURES

Le BTS MHR est accessible à tout titulaire d'un baccalauréat et particulièrement : **bac techno STHR, bac pro commercialisation et services en restauration, bac pro cuisine**. Pour les autres bacs, une **mise à niveau est obligatoire**.

ET APRES ?

Titulaire d'un BTS MHR vous avez vocation à **produire des services et encadrer des équipes dans le secteur de l'hôtellerie restauration**. Vous pouvez aussi intervenir en **cabinet de conseil en ingénierie**, dans l'**agroalimentaire**, ou dans la **vente de matériels professionnels** (démonstration de produits, usage des matériels spécifiques ...). La poursuite d'étude est possible en **Licence professionnelle, Master hôtelier-restauration** ou en **école spécialisée**.