

# BTS Management en Hôtellerie en Restauration Option A : Management d'Unité de Restauration (MHR)

Mis à jour le 15 décembre 2025

## Conditions d'entrée et prérequis

Etre titulaire d'un niveau 4, Bac Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration (STHR) ou Bac Pro Métiers de l'hôtellerie et de la restauration  
Signature d'un contrat préalable à l'entrée en formation

## Niveau d'entrée

Niveau 4 - BAC

## Niveau de sortie

Niveau 5 - BAC +2

## Public visé

demandeur(se)s d'emploi, jeunes, salarié(e)s en contrat d'alternance (professionnalisation ou apprentissage)

## Rythme

Temps plein

## Durée en centre

1350 heures

## Validation

BTS Management en Hôtellerie Restauration  
Ou bloc(s) de compétences du BTS en cas de réussite partielle  
Attestation de fin de formation  
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37889/>

## Modalités d'évaluation

Evaluations en cours de formation et ponctuelles, en centre et en entreprise  
Conduite de projet : projet d'entrepreneuriat ou de développement de l'entreprise

## Objectifs professionnels

- Maîtriser des outils de gestion et de management (dont techniques de mise en valeur des produits et services)
- Maîtriser des outils de gestion de projet et des technologies de l'information et de la communication
- Maîtriser des techniques culinaires, de services en hôtellerie et de restauration

## Contenu

- P1 Production et Services en Hôtellerie Restauration : concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client, évaluer, analyser et communiquer avec les autres services
- P2 Animation de la Politique Commerciale et Développement de la Relation Client : Participer à la définition de la politique commerciale, déployer la politique commerciale et développer la relation client
- P3 Management Opérationnel de la Production de Services en Hôtellerie Restauration : manager, gérer et animer une équipe
- P4 Pilotage de la Production de Services en Hôtellerie Restauration : mise en œuvre de la politique générale de l'entreprise et mesurer la performance
- P5 Entrepreneuriat en Hôtellerie Restauration : Formaliser un projet entrepreneurial en Hôtellerie Restauration et évaluer la faisabilité

## Modalités pédagogiques

Formation en groupe et en présentiel à temps plein  
Formation en alternance

## Profil des intervenants

Formateurs professionnels expérimentés

## Méthodes pédagogiques

Alternance de mises en situation pratiques et d'apports théoriques – travail en groupe

## Moyens pédagogiques

Plateaux techniques, laboratoire audiovisuel de langues, salle informatique

## Délais et modalités d'accès

Entrée en septembre

## Financements possibles

Parcours complet 22 000€ par personne  
Application des niveaux de prise en charge définis par France Compétence.  
Coûts de la formation prise en charge par les OPCO.

# BTS Management en Hôtellerie en Restauration Option A : Management d'Unité de Restauration (MHR)

hôtelière  
Soutenance de projet

## Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

## Nombre de participants

12

## Entrée et sortie permanente

Non

Frais d'hébergement, restauration et de 1er équipement pris en charge par l'OPCO sous conditions.

### MODALITES DE FINANCEMENT

Parcours Individualisé / sur mesure, proposition tarifaire sur demande

## Poursuite de parcours

Licence professionnelle organisation des établissements hôteliers et de restauration

Mention Métiers des Arts Culinaires et des Arts de la Table

### DÉBOUCHÉS :

Maître d'hôtel (MH)

Premier Maître d'hôtel

Sommelier, Chef barman

Demi-chef de partie

Chef de partie

Second de cuisine

## Référent handicap

Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. Accompagnement spécifique au projet et durant la formation par nos référentes handicap.

## Réseau

- GRETA CFA de la Marne
- 20, rue des Augustins CS 30037  
51725 REIMS CEDEX
- [contact@gretamarne.com](mailto:contact@gretamarne.com)
- 03.26.84.55.40
- [gretamarne.com](http://gretamarne.com)
- SIRET : 19510035900023