

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

Mis à jour le 16 janvier 2026

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 Entrepreneurial 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-sortie permanente

Non

Codes réglementaires

- Code RNCP : 37889

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

Poursuite d'études :

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
- 03.26.84.55.40
- gretamarne.com
- SIRET : 19510035900023