

BTS MHR - Management en Hôtellerie Restauration Option B - Management d'unité de production culinaire

En apprentissage – 1^{ère} et 2^{ème} année – THONON-LES-BAINS



OBJECTIFS

Obtention du **BTS MHR option B**

- Prendre en charge la responsabilité d'une unité de production culinaire
- Concevoir et réaliser des prestations de services culinaires attendues par le client
- Évaluer et analyser la production de services culinaires
- Communiquer avec les autres services et participer à la définition de la politique commerciale
- Déployer la politique commerciale et développer la relation client dans l'unité de production culinaire
- Gérer et animer l'équipe de production culinaire
- Mettre en œuvre la politique générale de l'entreprise dans l'unité de production culinaire
- Mesurer la performance de l'unité de production culinaire et sa contribution à la performance de l'entreprise

CONTENUS

- **Pôle d'activités 1** : Production de services en hôtellerie restauration
Concevoir et réaliser des prestations de services culinaires attendues par le client, évaluer et analyser la production de services culinaires
Communiquer avec les autres services
- **Pôle d'activités 2** : Animation de la politique commerciale et développement de la relation client
Participer à la définition de la politique commerciale
Déployer la politique commerciale dans l'unité de production culinaire
Développer la relation client
- **Pôle d'activités 3** : Management opérationnel de la production de services en hôtellerie restauration
Manager tout ou partie de la production culinaire
Gérer et animer l'équipe de production culinaire
- **Pôle d'activités 4** : Pilotage de l'unité de production de services en hôtellerie restauration
Mettre en œuvre la politique générale de l'entreprise dans l'unité
Mesurer la performance de l'unité et sa contribution à la performance de l'entreprise
- **Pôle d'activités 5** : Entrepreneurat en hôtellerie restauration
Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie restauration et en évaluer la faisabilité
- Culture Générale et expression
LV1, LV2, LV3 facultative

PRÉ-REQUIS

Répondre aux critères d'éligibilité au contrat d'apprentissage

La formation est accessible, sous réserve d'aptitude médicale, aux titulaires d'un BAC STHR, d'un BAC Professionnel Hôtellerie- Restauration ou après une classe de Mise à Niveau validée

Compétences langagières : expression écrite et orale en français et dans au moins deux langues vivantes étrangères.

Compétences comportementales : motivation, réactivité, loyauté, confidentialité

MODALITÉS D'ADMISSION

Inscription via PARCOURSUP
Admission sur dossier et entretien

PUBLIC

Jeunes sous statut scolaire ou apprenti en continuité de parcours
Accessible aux personnes en situation de handicap

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Rythme hebdomadaire : **35 h**
- Nombre de participants : **12 maximum**
- **Présentiel** en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques
- Formation individualisée accompagnée
- Formation pratique en atelier ou en situation de travail
- Groupe dédié

INTERVENANTS

Enseignants titulaires de l'Education Nationale

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Dossier Professionnel
- Épreuves pour chaque bloc de compétences
- La progression des acquis est évaluée régulièrement tout au long de la formation

VALIDATION

- Niveau 5 (BTS ou BUT)
- **RNCP : 37889**
- Ministère de l'Education Nationale, de la Jeunesse et des Sports

Possibilité de valider un/ou des blocs de compétences selon le référentiel

TARIF

Selon le niveau de prise en charge des contrats d'apprentissage [cf. référentiels dédiés]

- Aucun frais à la charge de l'apprenti
- Frais pédagogiques pris en charge par l'OPCO ou l'entreprise d'après les modalités des branches professionnelles

Nous consulter pour un parcours personnalisé sur mesure

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage

DURÉE INDICATIVE

Durée totale maximale : **1607 h / an**

En centre : **675 h**

En entreprise : **932 h**

Cette durée est ajustable en fonction des dispenses d'examen



DÉLAI D'ACCES

1 session par an en septembre

DATES PRÉVISIONNELLES

Du **01/09/2026** au **07/07/2028**

CONTACTS COMMERCIAUX ET LIEUX

Lycée Hôtelier Savoie Léman - THONON
Mikael QUEYTAN – DDFPT - 04 50 81 13 52
directeur.formations@lhl.fr

Le lycée est accessible aux personnes en situation de handicap

POURSUITE D'ÉTUDES

BP arts du service et commercialisation en restauration, BP sommelier, Licence pro mention métiers des arts culinaires et des arts de la table...

MÉTIERS / DEBOUCHÉS

Cuisinier, Directeur de restaurant, Gérant de restauration collective, Responsable de production

→ Plus d'informations

[BTS management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire - Onisep](#)

LES + DE LA FORMATION

INDICATEURS 2025

- Taux de réussite aux examens = **100 %**
- Taux de satisfaction = **100 %**
- Taux d'insertion professionnelle = **56 %**