

# BTS MHR (Management en Hôtellerie Restauration)

Option A : Management d'unité de restauration

Option B : Management d'unité de production culinaire



55 Avenue du Dr Jean Chanal

15 000 AURILLAC

Mail : 0150008C@ac-clermont.fr

<https://raymond-cortat-aurillac.ent.auvergnerrhonealpes.fr/>

Tél : 04 71 45 60 60

## Admission après

- Bac Pro CSR (Commercialisation et Service en Restauration)
- Bac Pro Cuisine
- Bac Techno STHR (Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration)
- Classe de mise à niveau

## Formation en 2 ans

### Uniquement par apprentissage

- Première année : Les étudiants bien que positionnés sur l'option A ou B découvrent les fondamentaux en cuisine, en service et en hébergement.
- Deuxième année : Les étudiants approfondissent les savoirs dans leur option.



## Objectifs

- ✓ Acquérir une polyvalence de compétences
- ✓ Gérer et animer une équipe
- ✓ Déployer une politique commerciale et la relation client
- ✓ Concevoir et réaliser des prestations de services

Scannez  
et découvrez !



## Aptitudes

- Présentation soignée
- Travail en équipe et en autonomie
- Goût pour la communication
- Esprit d'équipe
- Sens de l'organisation, de l'animation



## Emplois

Le titulaire du BTS MHR peut se diriger vers :

- Une entreprise d'hôtellerie restauration,
- Une unité de production de services d'un grand groupe,
- Un cabinet de conseil en ingénierie
- L'industrie agroalimentaire.
- Un poste de manager d'équipe.

Possibilité d'évolution tout au long de la carrière, beaucoup d'opportunités.

## Poursuites d'études

- Licence pro mention métiers des arts culinaires et des arts de la table
- Licence pro mention organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration
- Licence pro mention organisation et gestion des systèmes hôteliers et de restauration