



BTS MHR

MANAGEMENT EN HOTELLERIE RESTAURATION EN ALTERNANCE

VOUS SOUHAITEZ POURSUIVRE VOS ETUDES ?
VOUS SOUHAITEZ ACQUERIR DES
COMPETENCES SUPPLEMENTAIRES ?
OBTENIR UN BAC +2 ?

- EN 2 ANS
- UNE FORMATION REMUNEREE
- AVEC UN STATUT D'APPRENTI
- AU RYTHME DE 1 SEMAINE / 1 SEMAINE
- AU SEIN D'UNE ECOLE RECONNUE
- DES ENSEIGNEMENTS DE QUALITE
- UN SUIVI ET UN ACCOMPAGNEMENT



WWW.LERENOUVEAU.ORG
04 77 90 76 80
42530 SAINT GENEST LERPT

ENVIE ?...

D'INTEGRER DES
POSTES EN FRANCE
DANS LE MONDE

D'ENCADRER DES
EQUIPES
OPERATIONNELLES

D'ETRE AU SERVICE
DE SES CLIENTS

D'INNOVER ET
CREER

ET A TERME DE DIRIGER
UN RESTAURANT
UNE CUISINE
UN HOTEL

NOTRE ECOLE

INSTALLÉE DANS « LE CHATEAU COLCOMBET », ANCIENNE DEMEURE BOURGEOISE DU SIECLE DERNIER, ELLE OFFRE UNE PALETTE ETENDUE DE FORMATIONS AUX METIERS DE L'HOTELLERIE RESTAURATION TOURISME, DE LA 3EME PREPA METIERS AU BTS (BAC+2) ET LICENCE PRO (BAC+3).

FORTE D'UNE SOLIDE REPUTATION D'EXCELLENCE L'ÉCOLE HOTELIERE RENOUVEAU, S'APPUIE SUR UNE EQUIPE D'ENSEIGNANTS EXPERIMENTES ET ISSUS DU MONDE PROFESSIONNEL. CETTE RICHESSE DE PROFILS PERMET UNE QUALITE DE FORMATION UNANIMEMENT RECONNUE PAR TOUS NOS PARTENAIRES TANT AVEC LE MILIEU ECONOMIQUE QU'AVEC LES PROFESSIONNELS DU SECTEUR.

LES PLATEAUX TECHNIQUES DE L'ETABLISSEMENT EQUIPES & FONCTIONNELS OFFRENT DES CONDITIONS DE FORMATION FIDELES AU MONDE PROFESSIONNEL ACTUEL.

LES CHIFFRES CLES

CYCLE DE 2 ANS

675 H DE FORMATION/AN

SALAIRE EN FONCTION DE L'AGE

98% DE TAUX DE REUSSITE

15 000 POSTES A POURVOIR



LE DIPLOME **BTS MHR** EN ALTERNANCE

FORMER DES MANAGERS QUALIFIES DANS LES DOMAINES DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE POUVANT EVOLUER, A TERME, VERS DES POSTES A RESPONSABILITE. UN DIPLOME TRES RECHERCHE PAR LES EMPLOYEURS, EN FRANCE ET DANS LE MONDE.

UNE ALTERNANCE ECOLE/ENTREPRISE AVEC SES CONTRAINTES ET SES AVANTAGES, LE DIPLOME DEMANDE DES PROFILS A FORTE CAPACITE DE TRAVAIL PERSONNEL EN PLUS DES TEMPS DE TRAVAIL EN ENTREPRISE.

LES MATIERES

ENSEIGNEMENTS GENERAUX

- COMMUNICATION ET EXPRESSION FRANÇAISE
- LANGUE VIVANTE ETRANGERE 1 : ANGLAIS
- LANGUES VIVANTES ETRANGERES 2 : ALLEMAND, ESPAGNOL, ITALIEN

ENSEIGNEMENTS D'HOTELLERIE RESTAURATION

- SCIENCES EN HOTELLERIE RESTAURATION
- INGENIERIE EN HOTELLERIE RESTAURATION
- SOMMELLERIE ET TECHNIQUES DE BAR
- SCIENCES ET TECHNOLOGIES CULINAIRES
- SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES SERVICES EN RESTAURATION
- SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE SERVICES EN HEBERGEMENT

ENSEIGNEMENTS D'ÉCONOMIE ET GESTION HOTELIERE

- ENSEIGNEMENTS D'ECONOMIE ET GESTION HOTELIERE
- ENTREPRENARIAT ET PILOTAGE DE L'ENTREPRISE HOTELIERE
- CONDUITE DE PROJET ENTREPRENEURIAL
- MANAGEMENT DE L'ENTREPRISE HOTELIERE ET MERCATIQUE DES SERVICES

LES CONDITIONS D'ACCES

APRES ...

- UN BAC TECHNO STRH,
- UN BAC PROFESSIONNEL HOTELIER,
- UNE ANNEE DE MISE A NIVEAU,
- UN BREVET PROFESSIONNEL ACCES PARCOURSUP OU HORS PARCOURSUP AVEC ENTRETIEN INDIV DE SELECTION ET SOUS CONDITION DE SIGNATURE D'UN CONTRAT D'APPRENTISSAGE AVEC UNE ENTREPRISE.

LES POURSUITES D'ETUDES

- **LICENCE PROFESSIONNELLE EN HOTELLERIE RESTAURATION**
BAC+ 3 (Grade universitaire : L3) en alternance. Exemple : « CODEP –HR »
- **MASTER EN HOTELLERIE RESTAURATION**
BAC+4 /+5 (Grade universitaire : M1/M2)

LE FINANCEMENT

FORMATION REMUNEREE : dans le cadre du contrat d'apprentissage (% du SMIC selon l'âge et l'année d'exécution du contrat dans le cycle de formation)

FINANCEMENT DE LA FORMATION : prise en charge à 100% par la branche professionnelle de l'employeur.

FRAIS DE SCOLARITE : scolarité gratuite
INTERNAT : NON **DEMI-PENSION** : OUI

LES OPTIONS EN 2EME ANNEE

OPT A | MANAGEMENT DES UNITES DE RESTAURATION

A TERME VOUS ACCOMPAGNEZ UNE EQUIPE DE RESTAURANT. RELATION CLIENT, MARKETING, GESTION COMMERCIALE, SOMMELLERIE, BAR, EVENEMENTIEL

OPT B | MANAGEMENT DES UNITES DE PRODUCTION CULINAIRE

A TERME VOUS ACCOMPAGNEZ UNE EQUIPE DE CUISINE. ORGANISATION DE LA PRODUCTION, GESTION DES COUTS & DES STOCKS SUIVI HACCP

OPT C | MANAGEMENT DE L'HEBERGEMENT HOTELIER

A TERME VOUS ACCOMPAGNEZ UNE EQUIPE D'HEBERGEMENT D'HOTEL. GESTION COMMERCIALE, PLANNING D'OCCUPATION, ACCUEIL AU DESK, GESTION DES ETAGES

LES MODALITES D'EXAMEN

EXAMEN NATIONAL EN FIN DE 2 EME ANNEE A L'ISSUE DU CYCLE DE FORMATION.