

BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

FORMATION EN INITIAL
2 ANS

MÉTIERS VISÉS

- Des postes d'encadrement, y compris la direction dans l'hôtellerie-restauration traditionnelle,
- Des postes de contrôleurs, d'inspecteurs dans l'hôtellerie, ou la restauration collective aérienne, autoroutière, ferroviaire,
- Des postes de gestionnaire d'unité de restauration collective ou hospitalière.

STAGES

D'une durée globale de 16 à 20 semaines, le stage permet à l'étudiant d'approfondir sa connaissance du métier par la découverte du milieu professionnel. Ainsi, il sera confronté à différentes situations techniques et de relations humaines. Un rapport de stage élaboré à l'issue de ce stage sera présenté lors de l'examen.

POURSUITE D'ÉTUDES

- Licence professionnelle de Management des Entreprises d'Hôtellerie-Restauration. Partenariat St-Pierre et le C.F.A E.V.E de la faculté d'Evry. (durée : 1 an après le BTS).
- Licences et masters professionnels en Institut Universitaire Pro. ou en filière universitaire pro,
- Possibilité d'admission dans l'enseignement supérieur privé spécialisé en management (Ex : Savignac, IMHI),
- Certaines formations post BTS sont adaptées à des étudiants qui se destinent à une carrière internationale.

RENSEIGNEMENTS

@ : secretariat-lmh@saint-pierre91.org

☎ : 01 60 47 99 85

INSCRIPTION SUR «PARCOURSUP»

 ile de France

Saint-Pierre
Institut

LYCÉE DES MÉTIERS SAINT-PIERRE
HÔTELLERIE / RESTAURATION / TOURISME

70 RUE DE MONTGERON - 91800 BRUNOY
VISITEZ NOTRE SITE : SAINTPIERRE91.ORG

académie
Versailles

LYCÉE DES MÉTIERS


Saint-Pierre
Lycée des Métiers de l'Hôtellerie,
de la Restauration et du Tourisme

BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

FORMATION EN INITIAL
2 ANS

(ANCIS BTS HÔTELLERIE RESTAURATION)
REFORMÉ EN SEPTEMBRE 2018

PRÉSENTATION

1ère année : Polyvalente.

2ème année : Choix d'une option :

- A : Management des unités de restauration.
- B : Management des unités de production culinaire.
- C : Management des unités d'hébergement.

LIEN VERS LA PAGE WEB

<https://saintpierre91.org/formation/bts-hr>

L'ENSEIGNEMENT

Acquérir des compétences :

- En communication orale et écrite, tant en français qu'en langues étrangères,
- En organisation, animation et direction d'une équipe,
- En gestion et contrôle des activités d'une entreprise,
- En stratégie commerciale.

RENSEIGNEMENTS

✉ : secretariat-lmh@saint-pierre91.org

☎ : 01 60 47 99 85

INSCRIPTION SUR «PARCOURSUP»

LYCÉE DES MÉTIERS SAINT-PIERRE HÔTELLERIE / RESTAURATION / TOURISME

70 RUE DE MONTGERON - 91800 BRUNOY
VISITEZ NOTRE SITE : SAINTPIERRE91.ORG

CONTENU DE LA FORMATION

MATIÈRES	DURÉE HEBDOMADAIRE 1ÈRE ANNÉE	OPT. A	OPT. B	OPT. C
		DURÉE HEBDOMADAIRE 2ÈME ANNÉE	DURÉE HEBDOMADAIRE 2ÈME ANNÉE	DURÉE HEBDOMADAIRE 2ÈME ANNÉE
Enseignement général Communication et expression française Langue vivante étrangère 1 Langue vivante étrangère 2	2h 2h30 2h30	2h 2h30 2h30	2h 2h30 2h30	2h 2h30 2h30
Enseignement d'économie et gestion hôtelière Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH) Conduite de projet entrepreneurial Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services (MEHMS)	7h30 - 5h30	6h 1h 4h	6h 1h 4h	6h 1h 4h
Enseignement d'hôtellerie restauration Sciences en hôtellerie restauration (SHR) Ingénierie en hôtellerie restauration (IHR) Sommellerie et techniques de bar (STB) Sciences et technologies culinaires (STC) Sciences et technologies des services en restauration (STSR) Sciences et technologies de services en hébergement (STSH)	2h 1h - 3h 3h 3h	- - 2h - 11h -	2h - - 11h - -	- - - - - 11h