

FILIÈRE HOTELLERIE-RESTAURATION -Métiers du Service-

L'EMPLOYE EN HOTEL CAFÉ RESTAURANT

est polyvalent dans les métiers de l'hôtellerie, des cafés-brasseries et des restaurants. Il doit adapter sa prestation à des contextes professionnels et des clientèles diversifiées.



Les techniques mises en œuvre doivent sembler naturelles pour le client. Une bonne mémoire, de la dextérité, beaucoup de discrétion, le sens de la relation, la connaissance de langues étrangères sont les atouts maîtres de ce professionnel.

En hôtellerie, il est capable de mettre en place le chariot d'étage, faire un lit ou une chambre, d'assurer un room-service et d'entretenir une salle de bain.

En restauration-café-brasserie, il participe à la gestion des stocks, à la mise en place pour le service. Il est chargé d'accueillir les clients, de prendre les commandes, de préparer et servir un petit déjeuner, servir les plats et les boissons. Il réalise des préparations et se charge de la présentation de certains mets (entrée froide, plateau de fromage, etc.). Le titulaire de ce diplôme peut être amené à s'occuper des préparations comme le découpage ou le flambage et à réaliser des boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes)

Le **SOMMELIER** maîtrise le service et la commercialisation des vins, le conseil aux clients qui mettra le plus en valeur les mets choisis, mais également la composition de la carte des vins et des boissons, ainsi que la gestion de la cave.



Le **BARMAN** maîtrise la connaissance des boissons, le service en bar et l'accueil de la clientèle.

Il connaît les différentes catégories de boissons, alcool et spiritueux nationaux et étrangers.

Il assure la mise en place du bar, la préparation des boissons et des cocktails.

Son atout le plus important est le sens des relations humaines.



Les formations accessibles au CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Morbihan

FORMATION	PRE-REQUIS	DUREE	Nombre de semaines de cours	
			Première année	Année terminale
CAP CS HCR (Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant)	/	2 ans ou 1 an selon profil	12 semaines	12 semaines
MC SOMMELLERIE	Etre titulaire du CAP CS HCR	1 an	/	12 semaines
MC EMPLOYE BARMAN	Etre titulaire du CAP CS HCR	1 an	/	12 semaines
MAN RESTAURANT	Etre titulaire d'un BAC	1 an	/	12 semaines
BP ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION	Etre titulaire du CAP CS HCR	2 ans	12 semaines	12 semaines
BTS MANAGEMENT EN HOTELLERIE RESTAURATION	Etre titulaire d'un BAC en Hôtellerie Restauration ou d'un BAC Général et d'une MAN	2 ans	21 semaines	18 semaines

BTS Management en Hôtellerie-Restauration



OBJECTIFS :

Le titulaire du BTS MHR est spécialisé en production culinaire ou en service de restaurant. Il maîtrise le management, l'organisation, la réalisation et la commercialisation de différents concepts de restauration. Il peut, à terme, gérer un établissement en hôtellerie-restauration.

PRÉREQUIS :

Etre titulaire d'un diplôme en hôtellerie restauration de niveau IV ou être issu d'une MAN (Mise à Niveau) Hôtellerie après un Bac général ou professionnel.

PUBLIC :

Candidats ayant achevé un premier parcours d'étude et répondant aux prérequis.

MODALITÉS D'ACCÈS :

Dossier de candidature et entretien de motivation.

DURÉE ET DATES :

Parcours en 2 ans.

VALIDATION :

Diplôme de l'Education nationale de niveau III :

BTS Management en Hôtellerie Restauration :

- option A : Management des unités de production de service.
- option B : Management des unités de production culinaire.

INTERVENANTS :

Professeurs du CFA

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Epreuves en Contrôle en Cours de Formation (CCF).
- Livret d'apprentissage.
- Visite en entreprise.
- Séances de tutorat (Accompagnement individualisé).
- Bulletins semestriels avec avis de l'équipe pédagogique.

MODALITÉS D'ORGANISATION :

La formation se déroule en :

- Plateaux techniques équipés dont un restaurant d'application.
- Salles de cours équipées en moyens numériques.
- Centre de Ressources multimédias.

CONTENU DE LA FORMATION :

- Enseignements Généraux (312h) : Français, Anglais, Espagnol.
- Enseignements techniques et professionnels (1053h) : Management, Connaissance de l'Entreprise et Environnement Economique Juridique et Social, Gestion, Ingénierie, Pratiques, Sciences appliquées, Technologie.

Référentiel national accessible sur www.educsol.fr

ENTREPRISE :

Le titulaire du BTS Management en Hôtellerie Restauration peut prétendre à un poste d'encadrement ou de direction dans un Hôtel, Café Restaurant.



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

MORBIHAN

LIEU DE LA FORMATION :

CFA CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DU MORBIHAN

Boulevard des Îles 56000 Vannes · +33 2 97 63 95 10

www.cma56.bzh · cfa@cma-morbihan.fr