



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



## ➔ BTS Management en hôtellerie restauration

### ➔ L'employé en Hôtel Café Restaurant

Il 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).

### ➔ Objectifs de la formation

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.

### ➔ Contenu de la formation

Enseignements généraux (312 h) : Français, Anglais, Espagnol  
Enseignements techniques et professionnels (1 053 h) : Management, Connaissance de l'Entreprise et Environnement Economique Juridique et Social, Gestion, Ingénierie, Pratiques, Sciences appliquées, Technologie  
Intervenants : Professeurs du CFA.



**Campus**  
Vannes



**Prérequis**

Etre titulaire d'un diplôme en hôtellerie restauration ou être issu d'une MAN Hôtellerie après un Bac. Niveau 4



**Public**

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



**Modalités & délais d'accès**

Dossier de candidature et entretien de motivation. Délais d'accès, nous consulter



**Durée**

Parcours en 2 ans



**Validation**

Diplôme de l'Education nationale : BTS Management en Hôtellerie Restauration. Niveau 3



**Type de contrat**  
Alternance



**Frais formation**

Formation prise en charge par l'OPCO de votre entreprise formatrice. Frais annexes : repas, nuitées, premier équipement.

## Qualités & Profils requis

- Organisation dans le travail
- Bonne mémorisation
- Aptitude au travail en équipe
- Aptitude relationnelle
- Résistance physique
- Bonne présentation
- Aptitude pour les langues étrangères

## Entreprises conseillées

- Restaurant traditionnel
  - Brasserie
  - Bistrot
  - Restaurant gastronomique
- Nous consulter

## Accessibilité aux personnes handicapées

Nous consulter

## Modalités pédagogiques/évaluation

- 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.

## Moyens techniques

- La formation se déroule en :
- Plateaux techniques équipés dont un restaurant d'application
  - Salles de cours équipées en moyens numériques
  - Centre de ressources multimédias.

## Perspectives professionnelles

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

## Contactez le CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne

### Campus de Auceleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC  
02 96 76 27 37 - [accueil.dinan@cma22.fr](mailto:accueil.dinan@cma22.fr)  
[www.cfa-cotesdarmor.fr](http://www.cfa-cotesdarmor.fr)

### Faculté des Métiers - Campus de Bruz

Rue des Frères Mongolfier - 35170 BRUZ  
02 99 05 45 45 - [facmet@fac-metiers.fr](mailto:facmet@fac-metiers.fr)  
[www.fac-metiers.fr](http://www.fac-metiers.fr)

### Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGERES  
02 99 94 58 85 - [fougeres-secretariat@cma-rennes.fr](mailto:fougeres-secretariat@cma-rennes.fr)  
[www.fac-metiers.fr](http://www.fac-metiers.fr)

### Campus de Ploufragan

Campus de l'Artisanat & des Métiers - 22440 PLOUFRAGAN  
02 96 76 27 27 - [cfa.ploufragan@cma22.fr](mailto:cfa.ploufragan@cma22.fr)  
[www.cma22.bzh](http://www.cma22.bzh)

### Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER  
02 98 76 46 35 - [cfa@cma29.fr](mailto:cfa@cma29.fr)  
[www.campusdesmetiers29.bzh](http://www.campusdesmetiers29.bzh)

### Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO  
02 99 05 45 55 - [facmetiers@cma-rennes.fr](mailto:facmetiers@cma-rennes.fr)  
[www.fac-metiers.fr](http://www.fac-metiers.fr)

### Campus de Vannes

Boulevard des Iles - 56000 VANNES  
02 97 63 95 10 - [cfa@cma-morbihan.fr](mailto:cfa@cma-morbihan.fr)  
[www.cma56.bzh](http://www.cma56.bzh)