



## BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

Niveau d'entrée : Bac

Durée de la formation : 2 ans

La classe de première année de Technicien Supérieur est accessible aux élèves bacheliers issus du Baccalauréat Technologique Hôtellerie, aux élèves de Mise à Niveau Hôtellerie Restauration (MAN) titulaires d'un baccalauréat, aux élèves issus du Baccalauréat Professionnel Cuisine et Commercialisation et Services en Restauration.

### L'ORGANISATION DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE

La première année est caractérisée par un tronc commun.  
Trois options sont retenues en deuxième année.

#### OPTION A

Management  
d'unité de  
Restauration

#### OPTION B

Management  
d'unité de  
Production  
Culinaire

#### OPTION C

Management d'unité d'Hébergement

### ENSEIGNEMENTS ET HORAIRES

Voir tableau au dos

### PÉRIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE

16 semaines en fin de première année  
suivant l'option retenue

### POUR DEVENIR :

Le brevet de technicien supérieur vise à former des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration très qualifiés.

### PROFILS D'ÉTUDIANTS RECHERCHÉS :

- posséder une bonne culture générale et professionnelle
- être capable d'analyser et d'exploiter des informations
- être capable d'organiser, de piloter un système
- savoir communiquer

### LES DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS :

- Responsables des unités de restauration commerciale et d'hébergement
- Responsables de services, contrôleurs de gestion
- Postes d'encadrement
- Gérants des sociétés de restauration collective

### LES POURSUITES D'ÉTUDES : FILIÈRE UNIVERSITAIRE

- Licence professionnelle (bac + 3)
- Master (bac + 5)

### ÉTUDIER AU LYCÉE RABELAIS D'IFS :

**Accès :** le lycée est desservi par des bus urbains (bus 3, arrêt Jean Vilar, bus 4 arrêt Campus 3) ainsi que par le tramway T1

**- Effectifs :** le lycée compte environ 600 élèves

**- Services :** le lycée propose une demi-pension et des logements « étudiants » sont à votre disposition à 200 m de l'établissement (Résidence Partélios).

## GRILLE HORAIRE ÉTUDIANT BTS MHR

ENSEIGNEMENTS	BTS MHR 1 <sup>ère</sup> année			BTS MHR 2 <sup>ème</sup> année								
	1 <sup>ère</sup> année commune			2 <sup>ème</sup> année								
				Option A			Option B			Option C		
	Cours	Travaux dirigés	Travaux pratiques	Cours	Travaux dirigés	Travaux pratiques	Cours	Travaux dirigés	Travaux pratiques	Cours	Travaux dirigés	Travaux pratiques
<b>Enseignement général</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>0</b>
Communication et expression française	2	0	-	2	-	-	2	-	-	2	-	-
Langue vivante étrangère 1 (a) :	1	1.5	-	1	1.5	-	1	1.5	-	1	1.5	-
Langue vivante étrangère 2 (a) :	1	1.5	-	1	1.5	-	1	1.5	-	1	1.5	-
Anglais et hébergement	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-
<b>Enseignement d'économie et gestion hôtelière</b>	<b>10</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>0</b>
Entreprenariat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH)	5.5	2	-	4	2	-	4	2	-	4	2	-
Conduite du projet entrepreneurial	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	1	-
Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services (MEHMS)	4.5	1	-	3	1	-	3	1	-	3	1	-
<b>Enseignement d'hôtellerie restauration</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>7</b>
Sciences en hôtellerie restauration (SHR)	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-
Ingénierie en hôtellerie restauration (IHR)	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sommellerie et techniques de bar (STB)	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-
Sciences et technologies culinaires (STC)	-	-	3	-	-	-	4	-	7	-	-	-
Sciences et technologies des services en restauration (STSR)	-	-	3	4	-	7	-	-	-	-	-	-
Sciences et technologies des services en hébergement (STSH)	-	-	3	-	-	-	-	-	-	4	-	7
<b>TOTAL</b>	<b>17</b>	<b>6</b>	<b>9</b>	<b>17</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>17</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>16</b>	<b>7</b>	<b>7</b>

a) L'anglais en 1<sup>ère</sup> langue est obligatoire, la seconde est au choix entre espagnol et allemand.