

## 😊 Les + du BTS MHR

- Un secteur dynamique en plein développement
- Des métiers de contact humain et de communication
- Un BTS porteur dans un contexte national et international favorable
- En alternance
- Un diplôme d'état de niveau 5 reconnu par tous les professionnels
- Une réelle opportunité d'emploi et une carrière évolutive
- Un réseau régional et national de professionnels
- Une opportunité réelle de travailler à l'étranger

## € Tarifs

Nous consulter ou rendez-vous sur [cifayonne.com](http://cifayonne.com) rubrique "les formations".

**CIFA**  
L'EXCELLENCE  
AU CENTRE DE TOUT

**CENTRE INTERPROFESSIONNEL  
DE FORMATIONS D'APPRENTIS**

📍 3, Rue Jean Bertin • CS 20189 • 89003 Auxerre cedex

☎ 03 86 42 03 55 • ✉ [contact@cifayonne.com](mailto:contact@cifayonne.com)

🌐 [www.cifayonne.com](http://www.cifayonne.com) • [f](#) [i](#) [in](#)

BeesCom RCS AUXERRE 517 827 424. Crédits photos : AdobeStock. Année 2022 - 2023



**BTS MANAGEMENT  
EN HÔTELLERIE  
RESTAURATION :**  
UNE FORMATION 3 ÉTOILES !

**CIFA**

DES FORMATIONS QUI ONT DE L'AVENIR

# BTS MHR

## Objectifs pédagogiques

- Assurer la responsabilité du service vis à vis de la clientèle
- Attirer, retenir et développer la clientèle
- Gérer les achats, les livraisons, les stocks des marchandises
- Coordonner l'activité d'une équipe, la diriger, l'organiser et la manager
- Être compétent en gestion pour maîtriser les coûts et améliorer les ventes
- Prendre les décisions tactiques en application de celles de la direction

### Profil concerné

La formation est ouverte aux jeunes titulaires d'un baccalauréat et particulièrement : Bac Techno STHR, Bac pro commercialisation et service en restauration, Bac pro cuisine et BP cuisine. Pour les autres bacheliers, le passage par une année préalable de mise à niveau est obligatoire. Pas de validation par bloc de compétences.

- Sens du travail en équipe.
- Autonomie et polyvalence.
- Maîtrise de l'anglais.

### Modalités d'organisation

- 1330h de formation sur 2 ans
- Alternance dans l'entreprise d'accueil
- 3 options sont proposées. Après une première année de tronc commun, le choix d'une des trois options proposées s'effectue en deuxième année.

### Durée

- Contrat d'apprentissage en 2 ans.

### Lieu de la formation



CIFA YONNE · 3, rue Jean Bertin · CS 20189 · 89003, Auxerre cedex



**Accessibilité handicap et mobilité.**

Contactez notre référent handicap : [contact-handi@cifayonne.com](mailto:contact-handi@cifayonne.com)

### Pré-requis

- L'âge maximum est de 29 ans révolus.
- Titulaire d'un baccalauréat, en priorité : Bac Techno STHR, Bac pro commercialisation et service en restauration et Bac pro cuisine.

### Délais d'accès et période de recrutement

Pour l'apprentissage la convocation au CIFA pour les cours se fait dans le mois qui suit la signature du contrat. Les inscriptions sont possibles en fonction des effectifs jusqu'au 31/12 de chaque année, à condition d'avoir le minimum d'heures de formation pour l'inscription à l'examen.

## Contenu de la formation

### Enseignement d'hôtellerie restauration

- Sciences - Ingénierie en hôtellerie restauration
- Sommellerie et techniques de bar
- Sciences et technologies culinaires, de restauration, d'hébergement

### Enseignement d'économie et gestion hôtelière

- Conduite de projet - Management et mercatique

### Enseignements généraux :

- Culture générale et expression
- Langues vivantes 1 et 2



## Moyens techniques et méthodes pédagogiques

Deux restaurants et une brasserie design, ouverts au public, un espace de travail virtuel, des équipements ultra modernes, des moyens pédagogiques innovants. Le e-learning est mis en place en complément des heures de face à face pédagogique (plateforme e-Cifa, Voltaire, Global exam).

## Profil du(des) formateur(s)

Une équipe pour vous faire réussir (plusieurs champions de France en cuisine ont été formés au CIFA). Des formateurs expérimentés, professionnels et passionnés.

## Modalités d'évaluation

Les apprenants sont évalués tout au long de la formation en contrôle continu, des examens blancs sont proposés, l'examen final étant ponctuel.

## Les débouchés et les poursuites d'études

Formation très reconnue par les professionnels, le BTS management en hôtellerie restauration permet une insertion directe dans la vie active, d'autant plus aisée que le marché de l'emploi y est favorable. Le diplômé peut occuper des postes d'encadrement dans diverses structures (hôtels, restaurants, résidences de tourisme ou hôtelières...). Il peut évoluer vers des postes de responsable d'accueil, de chef de direction. licence pro art culinaire, licence pro accueil et réception. Cela constitue une réelle opportunité pour le jeune qui souhaite poursuivre ses études dans la filière.

## L'aide au recrutement

Une aide à votre recrutement grâce à l'accompagnement personnalisé de nos experts : contacts et suivis réguliers permettent au jeune de ne pas être seul dans sa recherche de maître d'apprentissage : 03 86 42 04 58.

- APPRENTISSAGE  
**100% réussite**  
**86% satisfaction**
- **50% poursuite**  
des études
- **50% insertion**  
professionnelle