

😊 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
- Une formation sous statut scolaire ou 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
- La compétence mutualisée de 2 établissements (CIFA et Lycée Vauban)

€ Tarifs

Nous consulter ou rendez-vous sur cifayonne.com rubrique " les formations ".

Obligation de certification en langue vivante à partir de 2022 « Languagecert » (coût pris en charge par l'État).

CIFA
L'EXCELLENCE
AU CENTRE DE TOUT

**CENTRE INTERPROFESSIONNEL
DE FORMATIONS D'APPRENTIS**

📍 3, Rue Jean Bertin • BP 189 • 89002 Auxerre

☎ 03 86 42 03 55 • ✉ contact@cifayonne.com

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

© BEEBEE.COM BBS AUXERRE 517 827 424. Crédits photos © iStockphoto. Année 2021 - 2022



**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 et Bac pro 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 · BP 189 · 89002 Auxerre

 **Accessibilité handicap et mobilité.**

Contactez notre référent handicap : 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 commune (CIFA et Lycée Vauban) pour vous faire réussir. Des enseignants certifiés (meilleurs ouvriers de France) passionnés et expérimentés multi compétences.

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 et en contrôle continu au cours de la formation.

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.



- **100%** réussite à l'examen
- **50%** poursuite des études
- **50%** insertion professionnelle
- **89%** satisfaction