

## 😊 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](http://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 • 89000 Auxerre

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

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

© BEESEC.COM, RCS AUXERRE 517 827 424. Crédits photos © Adhastock



**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

### Public concerné

La formation est ouverte en alternance aux jeunes de moins de 30 ans, en priorité aux titulaires du BAC techno STHR ou du BAC pro commercialisation et services en restauration. Pour tous les autres candidats, une année de mise à niveau est nécessaire.

### Durée

Contrat d'apprentissage de 2 ans.  
1330 heures en centre de formation et  
1960 heures en entreprise.


### Modalités d'organisation


3 options sont proposées. Après une première année de tronc commun, le choix d'une des 3 options proposées s'effectue en 2ème année.

### Pré-requis

- Le goût du travail en équipe
- L'organisation et la gestion du travail
- Le sens de la communication
- Une excellente présentation
- L'autonomie et la polyvalence
- La maîtrise de l'anglais voire d'une seconde langue
- Sens commercial

### Lieu de la formation

 CIFA YONNE  
3, Rue Jean Bertin · 89000 Auxerre

 **Accessibilité aux personnes en situation de handicap.**



## 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 :

- Communication et expression française
- 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.

## 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.

## Les débouchés

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...

## 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 ou au 03 86 72 59 80