



**ACADÉMIE
DE MONTPELLIER**

Liberté
Égalité
Fraternité



**CAMPUS
DES MÉTIERS
ET DES
QUALIFICATIONS**
Gastronomie, hôtellerie
et tourisme
Occitanie

BTS Management en Hôtellerie Restauration

Votre profil

- Bac STHR, M.A.N. et Bac Pro hôtellerie restauration
- Sens des relations humaines, de l'accueil
- Goût du travail en équipe

- Sens de l'organisation dans le travail
- Dynamisme et esprit d'initiative
- Bon niveau dans 2 langues étrangères
- Bonne expression orale et écrite

Horaires hebdomadaires élèves

	ANNÉE 1 COMMUNE	ANNÉE 2		
		Option A*	Option B*	Option C*
ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL	7	7	7	7
Communication et expression française :	2	2	2	2
LVA : Anglais	2,5	2,5	2,5	2,5
LVB : 2 ^e langue	2,5	2,5	2,5	2,5
Co-anim LV1 & hébergement				1
ECONOMIE ET GESTION HÔTELIÈRE (EGH)	13	11	11	11
Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH)	7,5	6	6	6
Conduite du projet entrepreneurial		1	1	1
Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services (MEHMS)	5,5	4	4	4
ENSEIGNEMENT D'HÔTELLERIE RESTAURATION	12	13	13	12
Sciences en hôtellerie restauration (SHR)	2		2	
Ingénierie en hôtellerie restauration (IHR)	1			
Sommellerie en techniques de bar (STB)		2		
Sciences et Technologies Culinaires (STC)	3		11	
Sciences et Technologies des Services en restauration (STSR)	3	11		
Sciences et Technologies des Services en hébergement (STSH)				11
TOTAL HORAIRES ÉTUDIANT	32	31	31	30

* SPÉCIALISATION EN 2nde ANNÉE BTS MHR

- Soit une option A : management d'unité de restauration
- Soit une option B : management d'unité de production culinaire
- Soit une option C : management d'unité d'hébergement

Une formation professionnalisante

- Démarche entrepreneuriale et conduite de projet
- Management, pilotage et entrepreneuriat en hôtellerie restauration
- Ateliers de professionnalisation : conception et production de services selon l'orientation spécifique choisie
- Participations à des événements professionnels
- Période de stage de 16 semaines en France ou à l'étranger
- Une tenue d'établissement

Débouchés professionnels

Opt.A : Management d'unité de restauration

Maître d'hôtel, Chef Barman, Chef Sommelier, Assistant de direction restauration, Directeur.

Opt.B : Management d'unité de production culinaire

Chef de partie, Second de cuisine, Chef de cuisine, responsable de production, Directeur

Opt.C: Management d'unité d'hébergement

Assistant(e) gouvernant(e), chef de réception, community manager, Revenue manager, Directeur de l'hébergement

Poursuites d'études

- Poursuivre en Licence Professionnelle, Master.
- Intégrer la vie professionnelle...

Établissements publics (sans frais d'inscription)

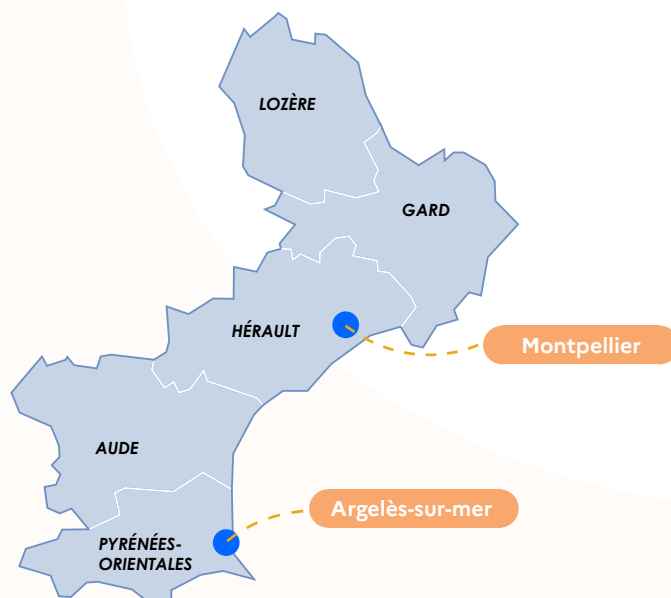
ÉTABLISSEMENTS	CONTACTS	LANGUES VIVANTES	CHARTER ERASMUS+	QR
HÉRAULT				
Lycée des métiers de la gastronomie, de l'hôtellerie et des tourisme GEORGES FRÈCHE 34000 Montpellier	ce.0342225J@ac-montpellier.fr	Anglais Espagnol Allemand <i>Facultatif :</i> Italien	✓	
PYRÉNÉES-ORIENTALES				
Lycée polyvalent des métiers de la gastronomie, de l'hôtellerie et des tourisme CHRISTIAN BOURQUIN 66700 Argelès-sur-Mer	ce.0660924w@acmontpellier.fr	Anglais Espagnol Allemand	✓	

Les bourses nationales

La classe de 1^{re} B.T.S. ouvre droit au bénéfice des bourses nationales de l'enseignement supérieur.

Les demandes doivent être déposées en avril auprès du C.R.O.U.S.

La classe ouvre droit également au bénéfice des œuvres étudiantes : sécurité sociale des étudiants, mutuelle nationale des étudiants de France.



En apprentissage également dans ces établissements