

Objectifs :

Le BTS Management en Hôtellerie-Restauration forme des **professionnels polyvalents** en vue d'occuper des emplois de **maîtrise et cadre** dans les secteurs de l'Hôtellerie-Restauration commerciale & collective, de l'agroalimentaire et du transport (steward / hôtesse de l'air...).

La formation :

- **2 années** de formation au lycée.

La **première année** est commune et permet d'acquérir les compétences de base dans les trois spécialisés.

La **deuxième année** est consacrée à la spécialisation dans une des trois options :

- BTS MHR option A = Management d'unités de restauration ;
- BTS MHR option B = Management d'unités de production culinaire ;
- BTS MHR Option C = Management d'unités d'hébergement.

Stages :

- **16 semaines** de périodes de formation en milieu professionnel (En polynésie ou à l'étranger avec le programme Erasmus+).



Public visé :

Il est ouvert aux titulaires d'un :

- **BAC Pro** commercialisation et services en restauration (CSR) ou cuisine ;
- **BAC Technologique** Sciences et Technologie de l'Hôtellerie-Restauration (STHR) ;
- **BAC non hôtelier** après une année de mise à niveau (BTS MAN).

Qualités & profils requis :

- Bonne présentation ;
- Souci d'hygiène et de propreté ;
- Discipline et organisation ;
- Amabilité et courtoisie ;
- Aimer le travail en équipe ;
- Esprit d'organisation / encadrement ;
- Résistance physique (station debout prolongée).



Les métiers / secteurs d'activités :

Postes d'encadrement (après un BTS MHR) dans l'un des **3 secteurs** suivants :

- Hôtellerie ;
- Restauration ;
- Cuisine.

Les formations

2^{ème} année = la spécialisation :

Cette seconde année est axées sur la science et à la technologie des activités d'hébergement que ce soit à l'accueil des clients ou au service des étages (hygiène & sécurité). Ils acquièrent également des compétences dans l'encadrement & la formation de personnels d'accueil et des étages.

Métiers possibles :

- Assistant(e) gouvernant(e) ;
- Gouvernant(e) d'étages ;
- Community manager ;
- Chef de brigade réception ;
- Assistant(e) chef de réception.

Après expérience :

- Responsable de l'accueil ;
- Gouvernant(e) général(e) ;
- Revenu ou yield manager ;
- Chef de réception ;
- Directeur de l'hébergement ;
- Directeur ou directeur adjoint...

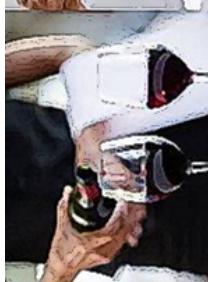
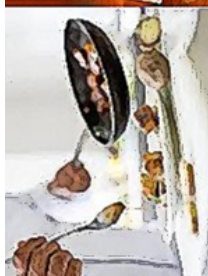
Horaires d'enseignements :

(à titre indicatif)

Poursuite d'études :

Après l'obtention du BTS Management en Hôtellerie Restauration option B : Management d'unités de production culinaire, proposé par le Lycée Hôtelier de Tahiti, il est possible de se spécialiser en poursuivant en :

- **Licence professionnelle** Hôtellerie, Management, production culinaire ou Arts de la table ;
- **Master** de l'Hôtellerie , de la Restauration ou du Management.



Discipline	Nombre d'heures hebdomadaires	
	BTS MHR 1 ^{ère} année	BTS MHR Option C (2 ^{ème} année)
Français	2	2
LVE 1	2,5	2,5
LVE 2	2,5	2,5
Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière	7,5	6
Conduite du projet entrepreneurial	-	1
Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services	5,5	4
Sciences en hôtellerie restauration	2	-
Ingénierie en hôtellerie restauration	1	-
Sciences et technologies culinaires	3	-
Sciences et technologies des services en restauration	3	-
Sciences et technologies de services en hébergement	3	11
Anglais & hébergement	-	1