



BTS

# Management en Hôtellerie-Restauration (MHR)

Option C : Management d'unité d'hébergement

NIVEAU 5 (BAC+2 ET ÉQUIVALENTS) EN 2 ANS



## OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Réaliser les prestations attendues pour fidéliser le client
- Manager la production de services en hébergement
- Mettre en oeuvre l'animation de la politique commerciale de l'entreprise dans le but de développer la relation client

## PRÉ-REQUIS

Niveau 4 (BAC et équivalents)

## PUBLIC VISÉ

Tout public

## ALTERNANCE

Contrat d'apprentissage  
Contrat de professionnalisation  
Finançable et rémunérée  
(selon critères d'éligibilité)

Rythme d'alternance :  
différent selon le centre choisi

## AUTRES POSSIBILITES

Projet de Transition Professionnelle (PTP)  
Promotion par Alternance (Pro-A)  
Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)

Nous contacter pour plus d'informations

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

100% Présentiel

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluations ponctuelles en cours de formation  
Evaluation finale (jury / examen / dossier professionnel...)

## MOYENS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

Face-à-face pédagogique  
Plateforme e-learning

## MODALITÉS D'ACCÈS

Dossier d'inscription  
Entretien

## DÉLAI D'ACCÈS

Entrées / sorties permanentes

## ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

Contactez-nous

## LES + DE LA FORMATION

Des équipes pluridisciplinaires disponibles pour un accompagnement personnalisé  
Des ressources et supports accessibles tout au long du parcours de formation

**87,43%**  
DE REUSSITE AUX  
EXAMENS

**89,31%**  
DE TAUX DE SATISFACTION  
LAHO FORMATION

Retrouvez toutes les informations sur  
**laho-formation.fr**



**PROGRAMME DE LA FORMATION** (détail des blocs de compétences "enseignement professionnel" uniquement)**Bloc 1 - Production de services en hôtellerie-restauration**

- Concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client en hébergement
- Évaluer et analyser la production de services en hébergement
- Communiquer avec les autres services

**Bloc 2 - Animation de la politique commerciale et développement de la relation client**

- Participer à la définition de la politique commerciale
- Animation de la politique commerciale et développement de la relation client

**Bloc 3 - Management opérationnel de la production de services en hôtellerie-restauration**

- Manager tout ou partie du service en hébergement

**Bloc 4 - Pilotage de la production de services en hôtellerie-restauration**

- Mettre en œuvre la politique générale de l'entreprise dans unité
- Mesurer la performance de l'unité et sa contribution à la performance de l'entreprise

**Bloc 5 - Entrepreneurat en hôtellerie-restauration**

- Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie-restauration
- Évaluer la faisabilité du projet entrepreneurial en hôtellerie-restauration

Le "BTS - Management en hôtellerie-restauration - Option A : Management d'unité de restauration" et le "BTS - Management en hôtellerie-restauration - Option B : Management d'unité de production culinaire" sont également proposés à Beauvais et Laon.

**MÉTIER ET DÉBOUCHÉS**

Assistant chef de réception  
Gouvernant  
Chef de réception  
Directeur adjoint

**POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES**

Licence Pro - Mention métiers des arts culinaires et des arts de la table (BAC+3)  
Licence Pro - Mention organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration (BAC+3)

**INFORMATIONS LÉGALES**

RNCP37889 : BTS - Management en hôtellerie-restauration (options A, B et C)  
Date de début de validité : 01/09/2023

**Certificateur(s)****CETTE FORMATION EST PROPOSÉE DANS NOS CENTRES DE :****BEAUVAIS** 03.44.79.80.26**LAON** 03.23.27.00.10