

BTS management en hôtellerie - restauration option A-B-C

BTS MHR option A ou B ou C

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 1902435F — Mise à jour : 15 janvier 2026

Organisme responsable : **GRETA-CFA EST-BRETAGNE**

Contenu

Objectifs

Titulaire de ce BTS, tu interviendras dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs pour produire des services et encadrer les équipes.

Selon l'option choisie en 2ème année, tu réaliseras des activités en restauration, en production culinaire ou en hébergement.* Tu organiseras, dirigeras, contrôleras, formeras et animeras une équipe de travail. Tu auras connaissance de l'environnement économique, juridique et organisationnel spécifique aux entreprises du secteur, et seras spécialiste de la relation client auxquels tu apporteras expertise et conseils

Après des expériences professionnelles réussies, tu sauras créer ou reprendre une entreprise ou prendre plus de responsabilités au sein d'une entreprise

* Spécialisation en 2ème année

- Option A : Management d'unité de restauration : techniques du service en restaurant (dresser une table, présenter un menu, valoriser des produits, gérer les stocks de boissons, encadrer une équipe...). Sommellerie et techniques de bar
- Option B : Management d'unité de production culinaire : techniques culinaires propres aux différents types de restauration (traditionnelle, gastronomique, collective). Optimisation des achats d'aliments en fonction de paramètres comme la météo. Place importante du management et gestion d'entreprise
- Option C : Management d'unité d'hébergement : création, reprise ou transmission d'entreprise. Supervision d'une unité d'hébergement et son personnel, réponse aux différentes attentes de la clientèle et fidélisation en utilisant les nouveaux outils de communication (réseaux sociaux, e-réputation)

Programme

Enseignement professionnel

Enseignements d'économie et gestion hôtelière

- Entrepreneurat et pilotage de l'entreprise hôtelière
- Conduite du projet entrepreneurial
- Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services

Enseignements d'hôtellerie restauration

- Sciences en hôtellerie restauration
- Sommellerie et techniques de bar (option A uniquement)
- Sciences et technologies culinaires
- Sciences et technologies des services en restauration
- Sciences et technologies de services en hébergement
- Langue vivante étrangère 3 (facultatif)

Enseignement général

- Communication et expression française
- Langue vivante étrangère 1
- Langue vivante étrangère 2
- Anglais et hébergement

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Aucun prérequis

Niveau de sortie

Niveau BTS - Bac +2

Liste des certifications

BTS management en hôtellerie - restauration option A : management d'unité de restauration

Code RNCP : 37889

BTS management en hôtellerie - restauration option B : management d'unité de production culinaire

Code RNCP : 37889

BTS management en hôtellerie - restauration option C : management d'unité d'hébergement

Code RNCP : 37889

Métiers associés

G1401 — Assistance de direction d'hôtel-restaurant

G1402 — Management d'hôtel-restaurant

G1703 — Réception en hôtellerie

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1582188	Présentiel	Rennes	01/09/2024	29/06/2026
1585324	Présentiel	Dinard	01/09/2024	29/06/2026

Source : GREF Bretagne #1902435F