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

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26211664F — Mise à jour : 17 septembre 2026

Organisme responsable : **CCI35 – Faculté des métiers - Site de Saint-Malo**

Présentation de la formation

Objectifs

La 1re année du BTS MHR est commune aux 2 options. En 2e année, l'apprenant confirme son choix d'option : management d'unité de restauration, management d'unité de production culinaire. A l'issue de la formation, le titulaire du BTS Management en hôtellerie-restauration (BTS MHR) intervient dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs pour produire des services et encadrer les équipes. Il est capable d'organiser, de diriger, de contrôler, de former et d'animer une équipe de travail. Il maîtrise l'environnement économique, juridique et organisationnel spécifique aux entreprises du secteur. Il apporte aux clients expertise et conseil à tout moment.

Programme

Compétences attestées :

Conception et production de services en hôtellerie-restauration :

- Concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client
- Préparer des prestations de service attendues par le client
- Organiser, réaliser et contrôler le service
- Élaborer des fiches techniques et/ou des procédures
- Rechercher et innover dans la production de services (créativité et innovation)
- Évaluer et analyser la production de services
- Contrôler la conformité de la production aux standards de qualité souhaitée
- Mesurer la qualité de la production de services par rapports aux attentes des clients
- Communiquer avec les autres services
- Créer, utiliser et adapter des processus et des supports de communication entre les services
- Gérer l'information et sa diffusion

Mercatique des services en hôtellerie restauration :

- Contribuer et participer à la définition de la politique commerciale
- Identifier et analyser les besoins des clients
- Étudier et suivre l'évolution du marché
- Déployeret animer la politique commerciale dans l'unité de production de services
- Évaluer les résultats de la politique commerciale
- Participer à l'élaboration de la politique tarifaire
- Créer, développer et animer la relation client
- Fidéliser les clients

Management de la production de services en hôtellerie restauration :

- Manager tout ou partie du service
- Gérer, animer, motiver et fidéliser l'équipe de production de services
- Détecter et valoriser les talents en application de la politique de gestion des carrières
- Recruter, intégrer, évaluer le personnel de l'unité
- Appliquer dans l'unité la règlementation sociale en vigueur
- Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration :
- Mettre en oeuvre la politique générale de l'entreprise dans l'unité
- Appliquer les directives de l'entreprise et des textes règlementaires
- Participer au contrôle de gestion de l'entreprise
- Mesurer la performance de l'unité et sa contribution à la performance de l'entreprise
- Sélectionner les outils pertinents d'analyse de l'activité de l'unité

Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie-restauration :

- Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie restauration
- Définir le concept : l'offre de services proposée
- Déterminer les besoins matériels, techniques (ingénierie), humains et financiers
- Évaluer la faisabilité du projet entrepreneurial en hôtellerie restauration
- Choisir un mode de gestion et une forme juridique
- Évaluer les risques et les opportunités du projet
- Déterminer le montage financier du projet

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée
Sans niveau spécifique

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

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
2329236S	Présentiel	Saint-Malo	01/09/2027	01/07/2029

Source : GREF Bretagne #26211664F