



**ACADÉMIE
DE MARTINIQUE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**BREVET DE TECHNICIEN
SUPÉRIEUR**

MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

Option A : Management d'unité de restauration

**MAÎTRE D'HÔTEL
SOMMELIER
CHEF BARMAN**

Option B : Management d'unité de production culinaire

**CHEF DE PARTIE
SECOND DE CUISINE**

Option C : Management d'unité d'hébergement

**GOVERNANTE D'ÉTAGE
COMMUNITY MANAGER
CHEF DE BRIGADE RÉCEPTION
ASSISTANT CHEF DE RÉCEPTION**

Le titulaire du BTS MHR intervient selon son option dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs pour produire des services et encadrer les équipes.

DURÉE 2 ANS

DONT 16 SEMAINES DE STAGE

COMPÉTENCES

- Entrepreneuriat en hôtellerie restauration
- Production de services en hôtellerie restauration
- Pilotage de la production de service en hôtellerie-restauration
- Animation de la politique commerciale et développement de la relation client
- Management opérationnel de la production de services en hôtellerie restauration
- Communication et expression française
- 2 langues vivantes étrangères : anglais et espagnol



FORMATION PRATIQUE

- Stage de **4 semaines** en France ou à l'étranger
- Stage de **12 semaines consécutives** en France ou à l'étranger



PUBLIC VISÉ

Titulaires d'un baccalauréat général ou technologique tertiaire (STHR-STMG)
Titulaires d'un baccalauréat professionnel Cuisine, Commercialisation et service de restauration

OÙ SE FORMER ?

Lycée Nord Caraïbe de Bellefontaine

APRÈS LE BTS

- La poursuite en Licence professionnelle spécialisée en en Hôtellerie, Management, Production culinaire ou Art de la table.
- La poursuite en Licences générales (souvent en L2)
- L'entrée en Bachelor Universitaire de Technologie
- L'entrée immédiate dans la vie active