

## BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR

B.T.S. Management en Hôtellerie – Restauration

- ⇒ Option A : Management d'une unité de Restauration
- ⇒ Option B : Management d'une unité de Production Culinaire

### Horaires à titre indicatif

| Enseignements   | BTS MHR 1ère année |                   |                      | Volume horaire indicatif | BTS MHR - Option A                            |                   |                       | Volume horaire indicatif | BTS MHR - Option B                                    |                   |                       | Volume horaire indicatif |  |  |  |
|---|--------------------|-------------------|----------------------|--------------------------|---|-------------------|-----------------------|--------------------------|---|-------------------|-----------------------|--------------------------|--|--|--|
|   | 1ère année commune |                   |                      |                          | 2e année : Management d'unité de restauration |                   |                       |                          | 2e année : Management d'unité de production culinaire |                   |                       |                          |  |  |  |
|   | Cours*             | Travaux dirigés** | Travaux pratiques*** |                          | Cours*  | Travaux dirigés** | Travaux pratiques* ** |                          | Cours*  | Travaux dirigés** | Travaux pratiques* ** |                          |  |  |  |
| Enseignement général  | 4,00               | 3,00              | 0,00                 |                          | 4,00  | 3,00              | 0,00                  |                          | 4,00  | 3,00              | 0,00                  |                          |  |  |  |
| Communication et expression française                                   | 2,00               | 0,00              |                      | 60,00                    | 2,00  |                   |                       | 60,00                    | 2,00  |                   |                       | 60,00                    |  |  |  |
| Langue vivante étrangère 1 <sup>(1)</sup>                               | 1,00               | 1,50              |                      | 75,00                    | 1,00  | 1,50              |                       | 75,00                    | 1,00  | 1,50              |                       | 75,00                    |  |  |  |
| Langue vivante étrangère 2 <sup>(1)</sup>                               | 1,00               | 1,50              |                      | 75,00                    | 1,00  | 1,50              |                       | 75,00                    | 1,00  | 1,50              |                       | 75,00                    |  |  |  |
| Enseignement d'économie et gestion hôtelière                            | 10,00              | 3,00              | 0,00                 |                          | 7,00  | 4,00              | 0,00                  |                          | 7,00  | 4,00              | 0,00                  |                          |  |  |  |
| Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH)            | 5,50               | 2,00              |                      | 225,00                   | 4,00  | 2,00              |                       | 180,00                   | 4,00  | 2,00              |                       | 180,00                   |  |  |  |
| Conduite du projet entrepreneurial                                      |                    |                   |                      |                          |   | 1,00              |                       | 30,00                    |   | 1,00              |                       | 30,00                    |  |  |  |
| Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services (MEHMS) | 4,50               | 1,00              |                      | 165,00                   | 3,00  | 1,00              |                       | 120,00                   | 3,00  | 1,00              |                       | 120,00                   |  |  |  |
| Enseignement d'hôtellerie restauration                                  | 3,00               | 0,00              | 9,00                 |                          | 6,00  | 0,00              | 7,00                  |                          | 6,00  | 0,00              | 7,00                  |                          |  |  |  |
| Sciences en hôtellerie restauration (SHR)                               | 2,00               |                   |                      | 60,00                    |   |                   |                       |                          | 2,00  |                   |                       | 60,00                    |  |  |  |
| Ingénierie en hôtellerie restauration (IHR)                             | 1,00               |                   |                      | 30,00                    |   |                   |                       |                          |   |                   |                       |                          |  |  |  |
| Sommellerie et techniques de bar (STB)                                  |                    |                   |                      |                          | 2,00  |                   |                       | 60,00                    |   |                   |                       |                          |  |  |  |
| Sciences et technologies culinaires (STC)                               |                    |                   | 3,00                 | 90,00                    |   |                   |                       |                          | 4,00  |                   | 7,00                  | 330,00                   |  |  |  |
| Sciences et technologies des services en restauration (STSR)            |                    |                   | 3,00                 | 90,00                    | 4,00  |                   | 7,00                  | 330,00                   |   |                   |                       |                          |  |  |  |
| Sciences et technologies des services en hébergement (STSH)             |                    |                   | 3,00                 | 90,00                    |   |                   |                       |                          |   |                   |                       |                          |  |  |  |
| <b>TOTAL</b>  | <b>17,00</b>       | <b>6,00</b>       | <b>9,00</b>          |                          | <b>17,00</b>                                  | <b>7,00</b>       | <b>7,00</b>           |                          | <b>17,00</b>  | <b>7,00</b>       | <b>7,00</b>           |                          |  |  |  |
| Horaire étudiant  |                    | <b>32,00</b>      |                      | 960,00                   |   | <b>31,00</b>      |                       | 930,00                   |   | <b>31,00</b>      |                       | 930,00                   |  |  |  |
| Enseignement facultatif : Langue vivante étrangère 3 <sup>(3)</sup>     | 2,00               |                   |                      |                          | 2,00  |                   |                       |                          | 2,00  |                   |                       |                          |  |  |  |

**Stage en 1<sup>ère</sup> année : 16 semaines d'immersion en entreprise.** Le stagiaire doit produire un document de synthèse des activités qu'il réalise. La recherche de la structure d'accueil est assurée par l'étudiant avec l'aide du lycée.

## BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR

B.T.S. Management en Hôtellerie – Restauration

- ⇒ Option A : Management d'une unité de Restauration
- ⇒ Option B : Management d'une unité de Production Culinaire

### Règlement d'examen

| Epreuves  | Unités | Coefficients | Forme                        | Durée                    |
|---|--------|--------------|------------------------------|--------------------------|
| <b>E1 - Culture générale et expression</b>  | U.1    | 2            | Ponctuelle écrite            | 4 h                      |
| <b>E2 - Langues vivantes étrangères</b>   |        |              |                              |                          |
| E21 - Langue vivante étrangère 1 <sup>(1)</sup>   | U.22   | 2            | Ponctuelle écrite + orale    | 2 h écrit + 30 min oral  |
| E22 - Langue vivante étrangère 2 <sup>(1)</sup>   | U.22   | 2            | Ponctuelle écrite + orale    | 2 h écrit + 30 min oral  |
| <b>E3 - Management, pilotage et entrepreneuriat en hôtellerie restauration</b>            |        |              |                              |                          |
| E31 - Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration                    | U.31   | 5            | Ponctuelle écrite            | 3 h                      |
| E32 - Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie restauration                                 | U.32   | 3            | CCF                          | 2 situations             |
| E33 - Management de la production de services en hôtellerie restauration                  | U.33   | 3            | Ponctuelle écrite            | 2 h                      |
| <b>E4 - Mercatique des services en hôtellerie restauration</b>                            | U.4    | 3            | Ponctuelle orale             | 30 min (+ 1 h)           |
| <b>E5 - Conception et production de services en hôtellerie restauration dans l'option</b> | U.5    | 15           | Ponctuelle écrite + pratique | 2 h écrit + 6 h pratique |
| <b>Epreuve facultative : EF – Langue vivante 3 <sup>(2)</sup></b>                         | UF     | 1            | Ponctuelle orale             | 15 min (+15 min)         |

(1) L'une des deux langues vivantes est obligatoirement l'anglais. La seconde est au choix parmi les langues vivantes étrangères : allemand, arabe, chinois, espagnol, italien, portugais.

(2) Pour l'épreuve facultative, le choix de la troisième langue vivante se fait (hors LV1 et LV2) parmi les langues vivantes étrangères : allemand, arabe, chinois, espagnol, italien, portugais.

• Certification PIX



• Certification en Langue Anglaise