

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				BTS MHR - Option A				BTS MHR - Option B			
	1ère année commune			Volume horaire indicatif	2e année : Management d'unité de restauration			Volume horaire indicatif	2e année : Management d'unité de production culinaire			Volume horaire indicatif
	Cours*	Travaux dirigés**	Travaux pratiques***		Cours*	Travaux dirigés**	Travaux pratiques**		Cours*	Travaux dirigés**	Travaux pratiques**	
<i>Enseignement général</i>	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 ⁽¹⁾	1,00	1,50		75,00	1,00	1,50		75,00	1,00	1,50		75,00
Langue vivante étrangère 2 ⁽¹⁾	1,00	1,50		75,00	1,00	1,50		75,00	1,00	1,50		75,00
<i>Enseignement d'économie et gestion hôtelière</i>	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
<i>Enseignement d'hôtellerie restauration</i>	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								
TOTAL	17,00	6,00	9,00		17,00	7,00	7,00		17,00	7,00	7,00	
Horaire étudiant		32,00		960,00		31,00		930,00		31,00		930,00
Enseignement facultatif : Langue vivante étrangère 3 ⁽³⁾	2,00				2,00				2,00			

Stage en 1^{ère} 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
Enseignement Général	}	E1 - Culture générale et expression	U.1	2	Ponctuelle écrite	4 h
		E2 - Langues vivantes étrangères				
		E21 - Langue vivante étrangère 1 ⁽¹⁾	U.22	2	Ponctuelle écrite + orale	2 h écrit + 30 min oral
		E22 - Langue vivante étrangère 2 ⁽¹⁾	U.22	2	Ponctuelle écrite + orale	2 h écrit + 30 min oral
Enseignement Professionnel	}	E3 - Management, pilotage et entrepreneuriat en hôtellerie restauration				
		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
		E4 - Mercatique des services en hôtellerie restauration	U.4	3	Ponctuelle orale	30 min (+ 1 h)
		E5 - Conception et production de services en hôtellerie restauration dans l'option	U.5	15	Ponctuelle écrite + pratique	2 h écrit + 6 h pratique
		Epreuve facultative : EF – Langue vivante 3 ⁽²⁾	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