

# Description de la formation

La 1<sup>re</sup> année de ce BTS est commune à l'ensemble des élèves. Elle se concentre sur **les fondamentaux en cuisine, en service et en hébergement**. L'objectif est qu'ils acquièrent une **polyvalence** de compétences et une capacité à animer une équipe. Une partie importante est consacrée aux règles d'hygiène et de conservation des aliments, à la gestion des stocks, aux techniques culinaires fondamentales, à l'accueil et au service des clients.

**Des enseignements généraux appliqués à l'hôtellerie-restauration** sont également au programme : des notions de ressources humaines, de droit et de comptabilité sont intégrées dans un cours sur l'entrepreneuriat et le pilotage de l'entreprise hôtelière.

L'**adaptation aux nouveaux modes de consommation** des clients et à la digitalisation est abordée en management et marketing, tout comme la gestion d'une équipe. Enfin, **deux langues étrangères**, dont l'anglais, sont au programme.

# Notre établissement

Situé en Normandie dans la banlieue de **Rouen**, première et seule ville française reconnue «**Ville créative**» par l'**Unesco** dans le domaine de la **gastronomie**, notre établissement se veut respectueux des traditions de l'excellence à la française. Le lycée s'attache à dispenser **des formations de grande qualité qui misent sur l'innovation éducative**, en initial, apprentissage ou formation continue, dans les Métiers de Bouche et du Secteur Hôtelier pour former les collaborateurs de demain, recherchés par les professionnels.

# Nous contacter

Tél : 02 32 12 55 00  
Mail : 0763237f@ac-normandie.fr

**Nous rendre visite :**  
41 Route de Duclair – 76380 Canteleu



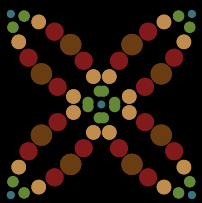
Site Internet :  
[georgesbaptiste.fr](http://georgesbaptiste.fr)



**GB**  
Georges Baptiste  
LE GOÛT DE L'EXCELLENCE

**BTS**  
**MHR**  
Management en  
Hôtellerie Restauration





# Conditions d'accès

Le BTS MHR est accessible à tout titulaire d'un baccalauréat et particulièrement : Bac Techno STHR, Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration, Bac Pro Cuisine. Pour les autres bacheliers, le passage par une année préalable de Mise À Niveau (MAN) est obligatoire. Spécialisation 2e année en Option A : Management des unités de commercialisation ; Option B : Management des unités de production ; Option C : Management des unités d'hébergement.

# Durée de la formation

2 ans dont 16 semaines consécutives de stage en Milieu Professionnel en France ou à l'étranger (entre la 1ère et la 2e année).

# Activités proposées

- Enseignements généraux visant à assurer une culture générale
- Enseignements technologiques polyvalents porté sur les connaissances théoriques et pratiques en cuisine, service, hébergement et gestion
- Pratiquer 2 langues étrangères dont l'anglais
- Connaître les équipements d'un restaurant, les fonctions du personnel, les conditions d'entretien des locaux, l'organisation du service de restauration, l'accueil des clients...
- Déployer la politique commerciale dans l'unité de production, de services et développer la relation client
- Concevoir et réaliser des prestations de services
- Gérer et animer une équipe
- Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie-Restauration

# Exemple de métiers

- Directeur de restaurant
- Maître d'Hôtel
- Sommelier
- Chef Barman/Barmaid

# Poursuite d'études

- MC Employé barman
- MC Sommellerie
- Licence Pro Organisation et Gestion des Établissements Hôteliers et de restauration