Construis ton parcours de réussite !

Les équipes de Charles Cros t'accompagnent.

APRÈS LE BTS MHR OPTION A

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLES :

En licence professionnel :

- Licence pro Management et gestion des organisations option Management opérationnel en Restauration
- Master économie et management du tourisme
- Licence pro mention organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration
- Licence pro mention organisation et gestion des systèmes hôteliers et de restauration

Insertion directe dans le milieu professionnel

LES DÉBOUCHÉS :

- Gérant d'une entreprise
- Directeur de restaurant
- Maître d'hôtel
- Chef d'entreprise
- Travailler à l'étranger ….

Lycée des Métiers CHARLES CROS

CAMPUS DES MÉTIERS ET DES QUALIFICATIONS D'EXCELLENCE Gastronomie, hôtellerie et tourismes

CONTACTEZ-NOUS

Greta : Mme Sophie Heinrich
Conseillère en Formation Continue

Tél : 06.74.41.46.94

Email : sophie.heinrich@gretacfa1166.fr

Lycée des métiers Charles Cros

Rue Michel VERGES – BP 1055

11870 – CARCASSONNE CEDEX 9

Tél : 04 68 25 63 63

Référent pédagogique : M. Thierry BAÏSSET
Email : thierry.baisset@ac-montpellier.fr

Site internet :

https://charles-cros.mon-ent-occitanie.fr/

Voir Parcoursup: **https://www.parcoursup.fr/**

Suivez-nous sur les réseaux sociaux

La Région Occitanie Pyrénées · Méditerranée

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE Liberté Égalité Fraternité

greta-cfa OCCITANIE

Lycée des Métiers CHARLES CROS

Lycée 1 Numérique

BTS MHR OPTION A Par Apprentissage

MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

POUR EN SAVOIR PLUS

UN PARCOURS SUR 2 ANS

- En Alternance vous signez un contrat d'apprentissage qui vous lie à l'entreprise qui vous accueille et qui finance la formation (offre un salaire)
- La Région offre des aides financières diverses et variées (permis de conduire, logement….)

LIENS

Lycée Charles Cros :

♦ https://charles-cros.mon-ent-occitanie.fr/

Greta – CFA Aude Pyrénées-Orientales :
♦ https://maforpro-occitanie.fr/greta-cfa/votre-greta-cfa/greta-cfa-des-pyrenees-orientales

FORMATION BTS MHR

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

A l'issue de la formation l'étudiant sera capable de :

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Synthétiser des informations
- Communiquer oralement et par écrit en langues française et étrangère

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Piloter, organiser et gérer un service ou une entreprise de restauration
- Manager une équipe
- Concevoir et formaliser un projet d'entreprise

➧ Mise en situation réelle à travers des Situations professionnelles et scénario pédagogique

ORGANISATION DE LA FORMATION

➧ Alternance : entreprise / centre de formation en lien avec le milieu professionnel

PROFIL ATTENDU

- Savoir communiquer
- Être dynamique
- Gérer et organiser une équipe
- Aimer le contact avec les autres
- Avoir le sens de la relation clientèle
- Maîtriser une langue étrangère

LES CONDITIONS D'ACCÈS :

- Baccalauréat professionnel Cuisine ou Services
- Baccalauréat technologique STHR , STMG
- Bac Pro Tertiaire, commercial ,administratif
- Tout autre bachelier général ou technologique
- CV et Lettre de Motivation détaillés du projet professionnel + un entretien de motivation

APPRENDRE ET RÉUSSIR EN BTS MHR

Un enseignement innovant et adapté aux exigences du monde du travail avec un équilibre entre l'expérience en entreprise et l'enseignement scolaire

Méthode pédagogique en alternance et en petit groupe de travail.

Apprentissage par des mises en situation réelles avec des ateliers pédagogiques ,et en milieu professionnel

Validation des compétences par le biais d'épreuves d'examen

Une équipe administrative dédiée qui vous accompagne dans toutes vos demandes (Greta, lycée, entreprise…)