



# École hôtelière

## BTS MHR EN ALTERNANCE

MANAGEMENT EN  
HÔTELLERIE- RESTAURATION



## L'ALTERNANCE

UN TREMPLIN POUR L'EMPLOI



43, avenue de la gare  
48200 St Chély d'Apcher

☎ 04 66 31 00 99

✉ administration@sc48.fr

🌐 ensemble-sacre-coeur.fr

Établissement d'enseignement privé sous contrat d'association avec l'État



Le BTS Management en Hôtellerie-Restauration forme des techniciens supérieurs de l'hôtellerie, de la restauration, et des activités de loisirs à une culture générale élargie, une spécialisation professionnelle avec l'acquisition d'une technicité accrue et d'une polyvalence.

Ce diplôme permet d'accéder à des postes d'encadrement d'équipes (maître d'hôtel, chef barman, chef de partie, second de cuisine, assistant gouvernant, community manager, assistant chef de réception...), et après plusieurs expériences professionnelles réussies, doit permettre de créer, reprendre une entreprise, ou développer les responsabilités dans le domaine de l'hôtellerie, la restauration, ou des activités de loisirs (Directeur adjoint, chef de cuisine, responsable de production, yield manager, chef de réception...).

Le/ La titulaire du BTS MHR a la charge de l'animation, du contrôle et de l'évaluation des équipes dans des structures différentes. En contact direct avec la clientèle, il doit être capable de communiquer également en langues vivantes étrangères, exerce ses savoir-faire avec un souci de la qualité et de satisfaction.

## L'ALTERNANCE ?

Le BTS en alternance, comme son nom l'indique, permet d'alterner entre les cours théoriques effectués dans un établissement d'enseignement et les cours pratiques effectués en entreprise.

L'avantage est qu'il permet de donner un avant-goût du terrain et de parfaire ses connaissances techniques qui sont très recherchées par les entreprises.

Les missions confiées par les professionnels seront donc plus intéressantes et plus longues qu'un stage de quelques semaines effectué en entreprise. Vous serez associé pleinement à la vie de l'entreprise et considéré comme un salarié de celle-ci.

Les emplois du temps sont adaptés entre formation en entreprise et formation au lycée. Ainsi des cycles de 3 à 5 semaines ont été choisis sur l'ensemble des 2 années de formation.

Vous serez également rémunéré en fonction de votre âge et du contrat signé avec l'entreprise.

### 1<sup>ère</sup> ANNÉE

- 18 semaines au centre de formation
- 34 semaines en entreprise (5 semaines de congés payés comprises)

### 2<sup>ème</sup> ANNÉE

- 21 semaines au centre de formation
- 31 semaines en entreprise (5 semaines de congés payés comprises)

## LA FORMATION ?

La 1<sup>ère</sup> année de BTS Management Hôtellerie Restauration permettra à l'étudiant d'approfondir ses connaissances dans les 3 secteurs de l'hôtellerie restauration et en enseignement général dont une part importante d'économie et gestion hôtelière.

La 2<sup>ème</sup> année de BTS Management Hôtellerie Restauration, l'étudiant choisira entre 2 options :

- Option A : Management d'Unité de Restauration
- Option B : Management d'Unité de Production Culinaire
- Option C : Management d'Unité d'Hébergement

La formation en entreprise donne à l'étudiant une représentation concrète du milieu professionnel auquel il se destine, tout en lui permettant d'acquérir et d'atteindre les compétences professionnelles prévues par le référentiel. Elle constitue un support privilégié pour :

- Appréhender les caractéristiques économiques, juridiques, managériales et technologiques des situations rencontrées et en percevoir les enjeux
- Se situer dans un environnement organisationnel et de gestion de l'information réel
- Se construire une représentation du métier dans ses dimensions managériale, économique et culturelle
- Acquérir et développer des attitudes et des comportements professionnels adaptés, en prenant en compte les contraintes s'exerçant dans chacune des activités réalisées.

## POUR QUI ?

Cette formation est ouverte aux titulaires du :

- Baccalauréat STHR
- Baccalauréat Professionnel Cuisine ou CSR
- Baccalauréat général ou technologique après une année préparatoire (Mise à Niveau)

## RÉGIME DES ÉTUDES ?

- Rémunération suivant la grille annuelle (selon l'âge et l'année d'études)
- Bourse du supérieur avec le Crous
- Les étudiants en alternance sont admis sur le campus du Sacré-Cœur (conventionné APL)

## INSCRIPTION ?

Directement à l'école hôtelière Sacre Cœur :

**43 avenue de la gare 48200 Saint Chély d'Apcher**

Par téléphone ou sur notre site internet pour une prise de contact et de rendez-vous :

**04.66.31.00.99 - [www.ensemble-sacre-coeur.fr](http://www.ensemble-sacre-coeur.fr)**

Dans le cadre de cet apprentissage, à l'issu d'un entretien pour déterminer votre projet professionnel et notre accord d'inscription, nous vous mettrons en contact avec une entreprise pour la signature d'un contrat d'apprentissage qui validera votre inscription définitive.

## ACCOMPAGNEMENT ?

- Dans le choix des entreprises
- Dans les démarches administratives
- Mise en contact avec un professionnel adapté à votre projet
- Une équipe avec une culture de la formation professionnelle
- Des référents en charge du suivi des alternants en entreprise

## LE SACRÉ-CŒUR ?

L'école hôtelière Sacré-Cœur se situe dans un cadre idéal et privilégié propice à l'épanouissement de chacun :

- Des établissements pédagogiques ouverts au public, dont un hôtel (8 chambres de 2 à 4 étoiles) et deux restaurants (restaurant gastronomique et brasserie), permettent aux élèves qui les font fonctionner de travailler régulièrement en situation réelle. Cette structure, assure non seulement un environnement au plus proche des exigences de la profession mais également l'utilisation d'un équipement professionnel performant.
- Un campus de 120 studios équipés.
- Un esprit familial au cœur d'un réseau de professionnels favorisant des relations privilégiées qui permettent de répondre à votre projet professionnel qui sera adapté au marché de l'emploi.

UN ESPRIT CAMPUS  
OU LA VIE EN  
COLLECTIVITÉ EST  
FAVORISÉE