



École hôtelière

MAN

CLASSE PRÉPARATOIRE AU BTS
MANAGEMENT EN
HÔTELLERIE- RESTAURATION



AU CŒUR DE LA PASSION
NAÎT L'EXCELLENCE



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 passage par une année en mise à niveau est une étape indispensable à tout élève, issu d'un baccalauréat général ou technologique hors STHR, pour accéder à un BTS Management en Hôtellerie-Restauration (option A : Management d'unité de restauration, option B : Management d'unité de production culinaire ou option C : Management d'unité d'hébergement).

La classe de Mise à Niveau, MAN, a pour but d'apporter les connaissances spécifiques à l'hôtellerie restauration telles qu'elles sont développées en série STHR et de permettre la validation d'un projet professionnel à travers la découverte des démarches et techniques nécessaires à la réalisation d'un projet d'études en BTS MHR.

POUR RÉUSSIR ?

Il faut aimer le contact avec les autres (clients et employés), avoir une très bonne présentation, avoir une bonne pratique des langues étrangères, être courtois et disponible, avoir le sens de la communication, savoir prendre des initiatives, avoir le goût du travail bien fait, le sens commercial, le sens de l'organisation...

LA FORMATION ?

La classe de Mise à Niveau professionnelle est essentiellement tournée vers la découverte des métiers de l'Hôtellerie-Restauration tant sous ses aspects productifs que sous les aspects de la gestion.

Ainsi, les élèves seront formés aux sciences et technologies des services, aux sciences et technologies culinaires, mais aussi à l'économie et la gestion hôtelière.

La culture générale professionnelle s'appuiera également sur les connaissances de deux langues étrangères et l'enseignement scientifique Alimentation-Environnement.

La formation a pour objectifs :

- De développer chez l'étudiant une culture professionnelle et une ouverture sur le monde de l'hôtellerie restauration ;
- D'initier aux concepts et aux techniques relatifs aux domaines de l'hôtellerie et la restauration ;
- De donner les bases indispensables à l'acquisition des compétences qui seront développées en section de technicien supérieur "Management en hôtellerie restauration" ;
- De développer chez l'étudiant sa capacité d'adaptation en développant son autonomie.

QUEL CONTENU ?

Enseignement général (4h sans option) :

- Langue vivante 1, anglais, espagnol, allemand
- Langue vivante 2, anglais, espagnol, allemand
- Langue vivante 3, chinois

Enseignement d'économie et gestion hôtelière : 10 heures

Enseignement d'hôtellerie restauration (18 heures) :

- Enseignement scientifique alimentation - environnement
- Science et technologie des services (hébergement et service)
- Science et technologie culinaire

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

L'inscription s'effectue suite à un entretien obligatoirement doublé d'une inscription sur le serveur national Parcoursup à partir de janvier.

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.

POUR QUI ?

Cette formation est ouverte aux titulaires d'un :

- Baccalauréat (tous Baccalauréat)
- Certificat de fin d'études secondaires

L'année de MAN ne dispense pas de la première année de BTS. C'est une année à suivre avant d'engager un cursus de 2 ans en BTS.

L'étudiant bénéficie de 32 heures de cours par semaine (hors option LV3) :

- 56.25% d'hôtellerie-restauration
- 12.5% de langue étrangère (hors option)
- 31.25% d'économie gestion

STAGE ?

La formation se finalise par 8 semaines de stages en entreprise (juin/juillet) en France ou à l'étranger, pour découvrir l'entreprise de l'hôtellerie restauration dans son ensemble, se familiariser à son fonctionnement et s'immerger dans les différents services.

NOS ATOUTS ?

- Option LV3 : Chinois
- Interventions professionnelles
- Visites et ateliers sur sites
- Une équipe enseignante dynamique et investie
- Un réseau professionnel international

UN ESPRIT CAMPUS
OU LA VIE EN
COLLECTIVITÉ EST
FAVORISÉE