



le Centre
des Apprentis
d'Alsace

CFA DE L'ENSEIGNEMENT
CATHOLIQUE

- Collège Episcopal Saint-André
- Institution Don Bosco
- Institution St-Jean
- Institution Ste-Clotilde
- Institution Ste-Philomène
- **Lycée Charles de Foucauld**
- Lycée Sonnenberg
- Lycée St-Joseph de Cluny

Lycée Charles de Foucauld



SCHILTIGHEIM
www.lyceefoucauld.fr

**Le Centre
des Apprentis d'Alsace**

3 Route de Bâle
68000 COLMAR

Tél. 03 89 20 83 27
www.cfa-caa-alsace.fr

BTS MHR

Management en Hôtellerie-Restauration
Option A ou B

CODE RNCP 37889



Pré-requis

- Titulaire d'un baccalauréat ou d'un titre professionnel de niveau IV.

Débouchés

- Directeur de restaurant
- Maître d'hôtel
- Sommelier
- Cuisinier
- Gérant de restauration collective



*“ J'aime être
au service
du client,
le domaine de la
restauration ”*

Objectifs

Former de futurs techniciens, capable :

- d'animer la politique commerciale de son unité, de développer la relation client
- de mettre en œuvre un management opérationnel performant,
- d'assurer un pilotage de la production de service efficace.

Ils doivent maîtriser les fondamentaux des trois champs professionnels de l'hôtellerie restauration: la restauration, la cuisine, l'hébergement.

L'option management d'unité de restauration met l'accent sur les techniques du service en restaurant.

Compétences visées

- S'intéresser aux métiers de la restauration et de l'hôtellerie
- Disposer de compétences pour travailler en équipe
- Disposer de capacités d'organisation et d'autonomie
- Disposer de compétences en matière de communication écrite et orale
- Disposer de compétences dans au moins deux langues vivantes étrangères, dont l'anglais comme langue obligatoire
- Être capable d'adopter des comportements et des codes professionnels

Durée

- 1 350 heures en contrat d'apprentissage
- Rythme de l'alternance variable selon l'UFA

Modalités d'évaluation

- Evaluation pratique et orale en ponctuel et/ou en contrôle continu de formation
- Inscription à l'examen final.
- Attestation de fin de formation.

Modalités pédagogiques

- Salles de cours équipées informatiquement
- Plateaux techniques
- Enseignements généraux et professionnels

Poursuite d'études

- BP Arts du service et commercialisation en restauration
- BP Sommelier
- Licence PRO Organisation et Gestion des établissements hôteliers et de restauration
- Licence pro mention organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration

Accessibilité

Accueil possible de personnes en situation de handicap.

Modalités d'inscription

- Pré inscription sur Parcoursup
- Sur dossier et entretien
- Avoir moins de 29 ans

Tarifs

- Gratuit en contrat d'apprentissage
- Prise en charge possible par un OPCO

Contact

- Lycée Charles de Foucauld

Tél. : 03 88 18 60 00

Contact : Julie Conotte

