



Ecole
hôtelière
d'Avignon

BTS ALTERNANCE
EN 2 ANS

Management Hôtellerie Restauration

Former les futurs responsables d'établissement à la responsabilité d'une unité d'hôtellerie-restauration, la fidélisation et le développement de la clientèle. Développer des aptitudes à diriger, former et animer des équipes.

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

CONTENU

Enseignement général commun : culture générale et expression française, anglais, langue vivante II (espagnol, italien ou allemand), entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière, conduite de projet entrepreneurial, management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services.

Enseignement professionnel commun : sciences en hôtellerie-restauration (SHR), ingénierie en hôtellerie-restauration (IHR), sciences et technologies des services en restauration (STSR), sciences et technologie culinaire (STC).

Dès la première année, l'accent est mis sur l'option choisie grâce à des cours/ateliers spécifiques.

2ème année - Enseignement renforcé selon option
Option A : STSR, Sommellerie et techniques de bar (STB)
Option B : SHR, STC
Option C : STSH, Anglais et hébergement

CONDITIONS D'ACCÈS

Être titulaire d'un Baccalauréat sciences et technologies de l'hôtellerie restauration, Baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration ou Baccalauréat professionnel cuisine
Pour les autres bacheliers, passer par une année de mise à niveau (MAN), de CAP en 1 an ou justifier d'une expérience professionnelle significative dans la restauration.
Avoir plus de 16 ans
Participer à un entretien de positionnement
Signer un contrat avec une entreprise (voir au verso)

DURÉE & ORGANISATION

Cycle de 2 ans, de 1100 à 1350 heures de formation au Campus en alternance avec des périodes en entreprise.
1 session par an à partir de septembre.

DÉBOUCHÉS

Dans tous types de structures, chaînes de restauration ou d'hôtellerie, restauration collective traditionnelle et gastronomique.

Option A : maître d'hôtel, directeur de la restauration
Option B : chef de cuisine, Chef exécutif
Option C : chef réceptionniste, directeur de l'hébergement

MODALITÉS D'EXAMEN

Examen terminal à l'issue du cycle de formation

POURSUITE D'ÉTUDES

Licences ou licences professionnelles.

LES PLUS

- Mises en situation variées et découverte des différents concepts de restauration de traditionnelle à gastronomique
- 1 hôtel, 1 salle d'œnologie, 1 bar, 7 cuisines, 3 restaurants
- Accompagnement dans la recherche et dans les relations avec les entreprises
- Des taux de réussite aux examens le plus souvent supérieurs aux moyennes académiques
- 3 titres aux Olympiades des Métiers / Worldskills France
- Parrain professionnel durant toute la formation

parcoursup
Entrez dans l'enseignement supérieur

L'ALTERNANCE EN BREF

Ce dispositif permet d'alterner des périodes en entreprise et en centre de formation.

Je deviens ainsi salarié d'une entreprise tout en bénéficiant d'une formation et je suis rémunéré(e).

J'obtiens une première expérience professionnelle tout en validant un diplôme ou un titre professionnel reconnu.

Il existe différentes formes d'alternance. Un entretien de positionnement me permettra d'être accompagné(e) pour déterminer mon statut et la solution la plus adaptée à mon projet de formation :

LE CONTRAT D'APPRENTISSAGE

- J'ai de 15 à 29 ans révolus, je peux signer ce contrat de travail.

Le contrat d'apprentissage me concerne également si :

- J'ai 15 ans et j'ai terminé ma classe de troisième
- J'ai plus de 29 ans mais je prépare un diplôme supérieur à celui que j'ai obtenu
- J'ai un statut de travailleur handicapé ou de sportif de haut niveau

La durée du contrat peut varier de 6 mois à trois ans selon le diplôme que je prépare. Avec l'apprentissage, je perçois une rémunération qui est un pourcentage du SMIC et qui évolue en fonction de mon âge et de mon ancienneté. Il est compris entre 27 et 100 % du smic mensuel brut selon la réglementation en vigueur.

LE CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

- Je suis âgé de 16 à 25 ans
- Je suis demandeur d'emploi de 26 ans et plus
- Je suis bénéficiaire de minimas sociaux

La durée maximale du contrat est étendue à trois ans, sous conditions. Avec ce contrat de travail, je perçois une rémunération qui est un pourcentage du SMIC et qui évolue en fonction de mon âge et de mon niveau de diplôme. La rémunération est comprise entre 55% et 100% du SMIC selon les grilles de rémunération prévue par la branche professionnelle.

AUTRES DISPOSITIFS D'ALTERNANCE LORSQUE JE TRAVAILLE ET QUE JE SOUHAITE ME FORMER

- La PRO A
- CPF-PTP : projet de transition professionnelle
- CPF : compte personnel de formation

MODALITÉS DE CANDIDATURE

Vous souhaitez vous inscrire dans notre établissement, voici les différentes étapes à respecter.

CANDIDATURE EN LIGNE*	ÉTUDE DU DOSSIER DE CANDIDATURE	ENTRETIEN DE POSITIONNEMENT SUR RENDEZ-VOUS	DÉCISION
TOUTE L'ANNÉE	SOUS 8 JOURS À RÉCEPTION DE L'ENSEMBLE DES PIÈCES	SOUS 15 JOURS	DANS LES 8 JOURS SUIVANT L'ENTRETIEN DE POSITIONNEMENT

*Sur notre site internet ou inscription obligatoire sur Parcoursup pour les formations concernées