

CONDITIONS pour postuler

- Etre titulaire d'un Bac Général ou de tout autre diplôme de niveau IV non issu de l'Hôtellerie-Restauration
- Sélection sur dossier et entretien de motivation

Comment CANDIDATER ?

Saisie du vœu d'orientation sur Parcoursup
ET
pré-inscription en ligne auprès des écoles :



Les écoles



MISE À NIVEAU BTS Management en Hôtellerie Restauration

1 an

Pour continuer...

- BTS Management en Hôtellerie Restauration option A B ou C

ecoles.dordogne.cci.fr

Les écoles



CAP SUR LA RÉUSSITE ET L'EMPLOI !

Qualiopi
processus certifié

REPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :
ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS DE VAE
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE



APPRENTISSAGE
FORMATION INITIALE
ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
FORMATION CONTINUE

Campus de la Formation Professionnelle
12, avenue Henry Deluc
24750 Boulazac-Isle-Manoire
T. 05 53 35 72 72
contact@ecoles.dordogne.cci.fr



MANAGEMENT



FINALITÉS

- Mettre à niveau les élèves issus d'un Bac Général afin de leur permettre l'accès au BTS Management en Hôtellerie Restauration.
- Apporter les connaissances spécifiques à l'hôtellerie restauration telles qu'elles sont développées en Série STHR
- 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.

OBJECTIFS de la formation

- Développer une culture professionnelle et une ouverture sur le monde de l'Hôtellerie Restauration
- S'initier aux concepts et techniques relatifs aux domaines de l'Hôtellerie Restauration
- Obtenir les bases indispensables à l'acquisition des compétences en BTS MHR
- Développer sa capacité d'adaptation et son autonomie

Le PUBLIC

- Scolaire (étudiant) sur le Lycée Technologique

QUEL TYPE de structure ?

Tout établissement de restauration commerciale ou de restauration collective | Hôtel (grands groupes internationaux hôtellerie de luxe, entreprise individuelle) | Restaurant traditionnel | Restauration à caractère social (hôpital, EHPAD, restauration de collectivité) | Production artisanale (cuisine gastronomique, café restaurant) | Organisation de type industriel (cuisine centrale, restauration aérienne) | Résidence de tourisme | Hôtellerie de plein air

Sous QUELLE FORME ?

- Formation à temps plein scolaire ponctuée de stages
- Validation obligatoire pour l'accès au BTS Management en Hôtellerie Restauration
- 1 an
- Début de la formation : septembre

Le PROFIL

- Sens aigu du contact
- Motivation
- Dynamisme
- Esprit d'initiative
- Travail en autonomie
- Adaptabilité
- Respect du rythme et des codes professionnels de la profession

Au PROGRAMME...

- Enseignement scientifique Alimentation-Environnement
- Sciences et technologie des services
- Sciences et Technologies Culinaires
- Economie et Gestion Hôtelière
- Anglais
- Espagnol
- Initiation langue et culture chinoise

COÛT de la formation

- Frais de scolarité (rentrée 2022)
Lycée : 420 €/an.
- Cotisation association AGIS : 5 € /an