

Votre passeport pour découvrir le monde

► **L'objectif :** Le BTS Management en Hôtellerie-Restauration forme des **professionnels polyvalents** en vue d'occuper des emplois de **maîtrise** et **cadres** dans les secteurs de l'Hôtellerie-Restauration traditionnelle ou collective, de l'agroalimentaire, du transport (steward/hôtesse de l'air et restauration ferroviaire)

Formation

Après une première année commune, les étudiants doivent choisir entre trois options (dont deux sur NC) :

Option A :

Management d'unité de restauration, orientée vers les méthodes commerciales et marketing, à la gestion financière d'un établissement et aux différentes techniques de restauration, à la gestion des achats, de la réception et du stockage des marchandises

Option B :

Management d'unité de production culinaire, axée sur la science et à la technologie des activités de restauration : nutrition, diététique, hygiène, sécurité. Ils acquièrent également des compétences dans les procédés et équipements des différents types de production

Option C :

Management d'unité d'hébergement (pas sur le territoire)

Public visé :

Il est ouvert aux titulaires :

- d'un bac pro commercialisation et services en restauration, ou d'un bac pro cuisine.
- d'un baccalauréat technologique Sciences et Technologies de Hôtellerie Restauration
- d'un baccalauréat non hôtelier : la formation est accessible directement après le baccalauréat quel qu'il soit.

16 semaines de stage dont 12 consécutives

en milieu professionnel concluront la première année de BTS Management en hôtellerie-restauration, au sein des établissements hôteliers ou de restauration gastronomique partenaires de la formation, en Nouvelle-Calédonie (Mérédien, Sheraton...), dans la zone Asie-Pacifique (Nouvelle-Zélande, Polynésie Française...) ou en métropole.

Poursuite d'études :

- **Licences** Professionnelles en Hôtellerie, Management, Production culinaire ou Arts de la table
- **Masters** de l'Hôtellerie, de la Restauration ou du Management.

« Des métiers variés, un emploi assuré »

► Débouchés professionnels :

Dans les entreprises du secteur de l'hôtellerie et de la restauration (restauration traditionnelle, restauration de collectivités, l'hôtellerie / hébergement, possibilités d'emplois dans les compagnies aériennes, ...)

Accès à la présentation du BTS MHR



Accueil
Marketing
Gestion



Unité de restauration
et Unité de production culinaire



Hôtesse/
Steward