

# BTS MHR - Management en Hôtellerie Restauration Option C Management d'une Unité d'Hébergement

FORMATIONS EN ALTERNANCE DES UFA

## Objectifs

Le titulaire du **BTS Management en Hôtellerie Restauration (MHR) Option C Management d'une Unité d'Hébergement** peut exercer son activité dans une petite entreprise d'hôtellerie restauration, une unité de production de services ou dans une entreprise de l'industrie agroalimentaire ayant un service de distribution, en tant que gouvernant, réceptionniste, avant d'accéder à des postes d'encadrement ou de direction.

Au terme de la formation, vous serez capable de :

- ✓ Développer une polyvalence à la fois en cuisine, en service et en hébergement
- ✓ Respecter les règles d'hygiène et de conservation des aliments
- ✓ Gérer les stocks
- ✓ Maîtriser les techniques culinaires fondamentales
- ✓ Accueillir et servir les clients
- ✓ Entreprendre et gérer une entreprise hôtelière (ressources humaines, droit, comptabilité, management, marketing)
- ✓ Savoir s'exprimer dans deux langues étrangères
- ✓ Gérer une unité d'hébergement et manager le personnel
- ✓ Répondre aux attentes des clients et les fidéliser

## Le programme



LYCÉE DES MÉTIERS  
**LE PARACLET**  
QUIMPER

Formation en partenariat avec l'**UFA Lycée des Métiers Le Paraclet à Quimper**

### Blocs de compétences :

#### Pôle professionnel

- ✓ Bloc 1 : Conception et production de services en hôtellerie restauration (appliquée à l'option)
- ✓ Bloc 2 : Mercatique des services en hôtellerie restauration
- ✓ Bloc 3 : Management de la production de services en hôtellerie restauration
- ✓ Bloc 4 : Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration
- ✓ Bloc 5 : Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie restauration

- ✔ Culture générale et expression
- ✔ Langue Vivante Étrangère

### Pour en savoir plus sur cette formation :

- ✔ Voir la formation sur le site de l'**UFA Le Paraclet** : [Cliquez ici](#)
- ✔ Voir la fiche **France Compétences** du BTS MHR : [Cliquez ici](#)
- ✔ Voir la page **Onisep** du BTS MHR option C : [Cliquez ici](#)
- ✔ Voir la page **Inserjeunes** du BTS MHR option C : [Cliquez ici](#)

### Données statistiques :

- ✔ Taux d'obtention du diplôme (session de juin 2023) : 100% (5 admis/5 présentés)
- ✔ Taux de poursuite d'études : 40%
- ✔ Taux d'insertion : 60%
- ✔ Taux d'insertion dans le métier visé par la certification : 100%
- ✔ Taux de rupture anticipée : données InserJeunes à venir
- ✔ Taux d'interruption en cours de formation : données InserJeunes à venir
- ✔ Valeur ajoutée : données InserJeunes à venir

Mise à jour : 05/11/2024

## Informations pratiques

### Dates & Lieux

Septembre 2025 à Juin 2027  
 UFA Lycée des Métiers Le Paraclet  
 35 avenue des Gléan  
 29000 QUIMPER  
 02 98 55 54 38

### Durée de la formation

1365 heures en centre et 2275 heures en entreprise  
 (parcours complet)

### Rythme

2 semaines en UFA et 2 semaines en entreprise

### Acquis

La formation n'est pas déclinable par blocs de compétences. La durée et le contenu de la formation sont personnalisés en fonction des acquis du stagiaire.

### Public

Tout public éligible au contrat d'apprentissage (16 à 29 ans)  
 Avoir un intérêt pour les domaines de l'hôtellerie et de la restauration  
 Formation ouverte aux personnes en situation de handicap

### Prérequis

Être titulaire d'un diplôme de niveau 4, notamment bac Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration, bac professionnel Commercialisation et Services en Restauration ou bac professionnel Cuisine (Remise à niveau obligatoire pour les autres diplômes)

## Evaluation

- ✓ Avant la formation : étude de la candidature, tests de positionnement et entretien individuel préalables à l'admission
- ✓ Pendant la formation : Contrôle en Cours de Formation (CCF), examen ponctuel final
- ✓ Après la formation : enquête de satisfaction, enquête de suivi/insertion professionnelle

## Validation

- ✓ **Brevet de Technicien Supérieur Management en Hôtellerie Restauration option C Management d'Unité d'Hébergement**, diplôme de niveau 5 délivré par le Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche, inscrit au RNCP
- ✓ Code RNCP : 37889
- ✓ Validité : 31/08/2028
- ✓ Code diplôme : 32033425

## Inscription

### Inscription auprès de l'UFA Lycée Le Paraclét :

- ✓ **Délai d'accès** : ouverture des admissions au mois de janvier, démarrage de la formation et inscriptions possibles jusqu'au mois de septembre
- ✓ **Dossier de candidature** : CV à jour, copie du dernier diplôme et des bulletins et relevés de notes des 2 dernières années, lettre de motivation
- ✓ Entretien individuel et tests de positionnement
- ✓ L'inscription définitive est validée par la signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise d'accueil
- ✓ **Inscription sur la plateforme Parcoursup® pour les candidats éligibles**



## Poursuite d'études

- ✓ Licences professionnelles (Métiers des arts culinaires et des arts de la table, Organisation et gestion des établissements hôtelier et de restauration, Organisation et gestion des systèmes hôtelier et de restauration)
- ✓ Brevet Professionnel Sommelier

## Métiers

- ✓ Début de carrière : Assistant gouvernant, Gouvernant d'étage, Community Manager, Chef de brigade réception, Assistant chef de réception
- ✓ Après quelques années de carrière : Responsable de l'accueil, Gouvernant général, Revenu/Yield manager, Chef de réception, Directeur, Directeur adjoint

## Financement

- ✔ Formation financée par l'OPCO (Opérateur de compétences) de l'entreprise d'accueil dans le cadre du contrat d'apprentissage
- ✔ Aucun frais à la charge de l'apprenti

## Modalités pédagogiques

- ✔ Apports théoriques, mise en situation professionnelle en atelier/plateau technique, réalisation de travaux collaboratifs, échanges de pratiques, travaux dirigés, études de cas
- ✔ Les modalités pédagogiques de la formation peuvent être adaptées aux personnes en situation de handicap. Ces adaptations sont étudiées avec le référent handicap du Lycée Le Paraquet.

## Moyens Techniques

- ✔ **Équipements pédagogiques et informatiques :**
  - ✔ Équipements pédagogiques et informatiques : 4 cuisines pédagogiques, 1 cuisine showroom, 2 restaurants pédagogiques (capacité 40 couverts), 1 restaurant d'application (capacité 60 couverts), 1 boulangerie, 1 pâtisserie, 1 boutique pédagogique
  - ✔ Salle de formation, salle informatique
  - ✔ Logiciel Ecole Directe (communication entre les apprentis et les secteurs du lycée), Office 365, Logiciel Eresto (facturation, gestion)
- ✔ Les moyens techniques peuvent être adaptés aux personnes en situation de handicap. Ces adaptations sont étudiées avec le référent handicap du Lycée Le Paraquet.

## Encadrement

- ✔ En charge de la formation : équipe d'enseignants et de formateurs expérimentés
- ✔ En charge du suivi : formateur référent, référent handicap, maître d'apprentissage en entreprise

## Suivi

- ✔ Entretiens individuels de suivi au cours de la formation
- ✔ Entretiens tripartite de suivi en entreprise (apprenti, maître d'apprentissage et formateur référent)