

## 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](http://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](mailto: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