BTS Management en Hôtellerie Restauration (MHR)

FORMATION

Le titulaire du BTS management en hôtellerie-restauration est un professionnel de la gestion, du management et du service dans un hôtel ou un restaurant.

SPÉCIALISATION

OPTION A : Management d'unité de **restauration**

OPTION B : Management d'unité de **production culinaire**

OPTION C : Management d'unité **d'hébergement**

ENSEIGNEMENTS

ENSEIGNEMENT TECHNOLOGIQUE & PROFESSIONNEL

Enseignement de spécialité Cuisine, Restauration, Hébergement
Économie-gestion-mercatique

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

Communication et expression française
LV1 et LV2

L'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptés.

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.

INSERTION PROFESSIONNELLE

Dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration (Maitre d'hôtel, sommelier, gouvernant, chef de partie, réceptionniste...)

STAGE

16 semaines consécutives en milieu professionnel durant la première année de BTS en Nouvelle-Calédonie, dans la zone Asie- Pacifique ou en Métropole

2 ans

2 rue Georges Baudoux
BP 371 98845
NOUMÉA
27 63 88