

DESCRIPTIF DE LA FORMATION

Le BTS Management en Hôtellerie Restauration est un diplôme national qui sanctionne une formation de deux ans. Au cours des deux années que dure la formation de BTS, les étudiants suivent à la fois un tronc commun de formation en 1^{ère} année comprenant enseignement général et professionnel dans les trois valences (services, cuisine et hébergement).

A l'issue de la 1^{ère} année, l'étudiant choisit une option parmi les trois proposées pour la seconde année :

- Option A : Management d'unité de restauration ;
- Option B : Management d'unité de production culinaire ;
- Option C : Management d'unité d'hébergement.

Au-delà de ses aptitudes naturelles, nous travaillons à faire acquérir à nos étudiants les compétences propres à la formation. Les matières enseignées permettent une préparation optimale à la vie professionnelle et correspondent aux exigences de l'examen final, on y compte :

- une culture juridique, économique et linguistique ;
- des savoirs et savoir-faire spécifiques en mercatique et en gestion ;
- une connaissance approfondie des techniques professionnelles ;
- des compétences informatiques appliquées.

STAGES EN ENTREPRISE

Au cours de ce cursus de formation, chaque étudiant bénéficie d'une période de stage de 16 semaines en entreprise en fin de première année. Le placement des étudiants est accompagné par le Lycée Hôtelier.

Une partie ou l'intégralité du stage peut se dérouler dans le cadre d'Erasmus plus, ainsi qu'aux États-Unis, en Chine ou au Mexique.

Il garantit, avec la participation d'un réseau de professionnels en France et à l'international, le meilleur résultat pour l'immersion en entreprise. Les lieux de stage sont variés : étoilés Michelin, Palaces, entreprises familiales...

POURSUITE DES ÉTUDES

Le BTS MHR ouvre la possibilité de poursuivre ses études :

- en Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant,
- en Licences Professionnelles



LYCÉE HÔTELIER DU TOUQUET
Avenue du Château, 62520 Le Touquet-Paris-Plage
03 21 05 04 00

www.lyceehotelierdutouquet.com



UNE ÉQUIPE DE PROFESSEURS ÉMÉRITES

Professionnels aguerris, nos enseignants sont tous issus de la filière et disposent d'une solide expérience de l'ensemble des métiers. Ils sont diplômés des écoles hôtelières prestigieuses et sont lauréats de nombreux concours : « un des meilleurs ouvriers de France », Toques d'or, disciples d'Escoffier.



UN ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUE DE QUALITÉ

Tout au long de leur cursus professionnel, les étudiants sont accompagnés dans leurs choix d'orientation et d'insertion professionnelle. Des passerelles sont organisées pour garantir la réussite des étudiants issus de baccalauréats professionnels. Expérimentés, les enseignants amènent les étudiants vers l'excellence en tirant partie des qualités de chacun d'entre eux. Les taux de réussites au BTS varient entre 93% et 100%.



UNE OUVERTURE À L'INTERNATIONAL

Le stage de première année peut s'effectuer :

- pour un mois à l'international : Chine, États-Unis, Mexique.
- pour tout ou partie des 16 semaines : en Europe dans le cadre d'Erasmus plus.



UNE PÉPINIÈRE DE GRANDS CHEFS

Jérôme Dubois, Alexandre Gautier, François Adamski, Pierre Caillet, Stéphane Collet (meilleurs ouvriers de France).



DES CONCOURS DE RENOMMÉE INTERNATIONALE

VAUDART
ESCOFFIER
TROPHÉE ROUGIÉ
TROPHÉE DELAIR
PRÉSIDENTE DE LA RÉPUBLIQUE
CONCOURS DES MÉTIERS
BARISTA - COCKTAIL