

LES DEBOUCHES :

Les métiers de l'hôtellerie sont variés et enrichissants. L'étudiant pourra s'orienter, suivant ses aptitudes, vers les professions suivantes :

- gérant de collectivités, de cafétérias,
- directions de petites unités hôtelières,
- adjoint de direction dans les grandes chaînes,
- technico-commercial...

L'étudiant peut également préparer une licence professionnelle et une maîtrise dans diverses spécialités :

- hôtellerie-tourisme, agro-alimentaire.

CONDITIONS D'ADMISSION :

Cette section est ouverte :

- aux lauréats du baccalauréat technologique de l'Hôtellerie-Restauration,
- aux titulaires du baccalauréat général ou du baccalauréat technologique tertiaire, après une année préparatoire en classe de « mise à niveau hôtellerie »,
- aux titulaires du baccalauréat professionnel Cuisine ou Commercialisation et Services en Restauration.

Le recrutement s'effectue par la procédure informatisée de gestion des admissions, sur le site :

parcoursup

HEBERGEMENT :

Possibilité d'être logé(e) en résidence universitaire (dossier à retirer auprès du C.R.O.U.S) .

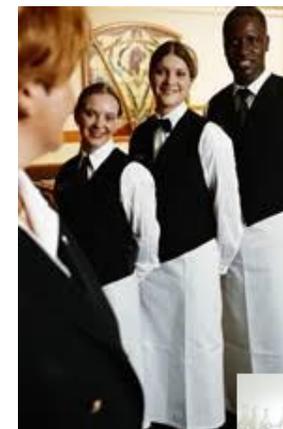
Résidence Universitaire de Nantes au 02.40.37.13.13



BTS M.H.R



B.T.S. Management en Hôtellerie Restauration



**Option A : Management
d'unités de restauration**



**Option B:
Management
d'unités de
production
culinaire**



**Option C:
Management d'unités d'hébergement**

24 Avenue de la Cholière
BP 57 44702 ORVAULT Cedex

Téléphone : 02 51 78 22 00

Télécopie : 02 51 78 22 01

Mail : ce.0442094m@ac-
nantes.fr



HORAIRES HEBDOMADAIRES :

L'horaire hebdomadaire est de 32 heures (2/3 en enseignement technologique, 1/3 en enseignement général : français, 2 langues, économie, droit).

L'enseignement technologique comprend essentiellement des travaux pratiques (cuisine, restaurant, hébergement) et de la gestion.

Les informations sur la formation sont disponibles sur notre site : <http://appert.e-lyco.fr>

EVOLUTION DE CARRIERE - SALAIRES :

Le technicien supérieur en M.H.R. travaille en équipe dans les hôtels ou des restaurants, indépendants ou appartenant à des chaînes. Après un passage plus ou moins long par des postes d'exécution permettant l'acquisition d'une expérience de la responsabilité et de la gestion des ressources humaines, les titulaires du B.T.S. peuvent accéder à tous les postes d'encadrement.

Le salaire dépend de l'enseigne, du poste occupé et de l'ancienneté de l'employé. Un directeur d'hôtel perçoit entre 40 KE/an et 45 KE/an tandis qu'un directeur d'hébergement entre 36 KE/an et 40 KE/an.

Un concierge et un gouvernant touchent respectivement et en moyenne 20 KE/an et 22 KE/an . De son côté, un réceptionniste est rémunéré entre 19 KE/an et 21 KE/an euros. Le salaire moyen d'un cuisinier ou d'un chef de rang varie entre 19 KE/an et 32 KE/an . Un chef de cuisine ou un directeur de restaurant est rémunéré de 25 KE/an à 60 KE/an suivant la taille et la notoriété de l'établissement.

Dans la restauration collective, le salaire moyen est compris entre 1 300 et 1 800 € brut par mois.

PERIODES DE STAGE :

- un stage de seize semaines entre la première année et la seconde année,
- un stage de trois semaines, au cours de la deuxième année

L'APPRENTISSAGE :

L'option A, Manager d'unités de restauration et l'option B, Manager de production culinaire peuvent également se préparer au Lycée Nicolas APPERT par la voie de l'apprentissage.

REGIME:

Les étudiants de Section de Technicien Supérieur peuvent bénéficier d'une bourse d'enseignement supérieur.

La demande doit être faite en terminale dans l'établissement d'origine.

Le régime de Sécurité Sociale «étudiants» leur est acquis à partir de 20 ans.

FRAIS DE SCOLARITE :

Il n'y a aucun frais d'inscription ni de scolarité.

TAUX DE REUSSITE AU DIPLOME EN 2018

Avant la réforme des BTS

BTS Option production Culinaire : 90.24 %

BTS Option production de Services : 95.4 %



Les activités Exemple : conception, réalisation , service d'un repas à thème.



**Dressages
de tables**



**Dressages
en cuisine**



Service du vin