

## Etre étudiant salarié !

L'admission en B.T.S MHR par alternance confère le statut de salarié avec les droits et les obligations qui s'y rapportent.

Son régime et son statut relèvent du droit du travail (avec un contrat d'apprentissage) permettant une rémunération adaptée à l'âge de l'apprenti. Le salarié doit répondre à l'obligation d'assiduité au travail, que ce soit en entreprise ou à l'école. Comme il suit une formation post BAC, il peut recevoir une carte d'étudiant.

## RÉGIME DES ÉTUDES

Les apprentis ont accès au service de restaurant scolaire du lundi matin au vendredi midi

Les apprentis intégreront certaines règles de l'U.F.A (Tenue, règles de sécurité...)

L'internat n'est pas accessible aux apprentis

**Le trousseau et l'outillage professionnels sont à la charge de l'apprenti.**



### Lycée Lesdiguières – Site du Beaumarchais

15 avenue Beaumarchais

38100 Grenoble

Tél : 04 76 21 38 54

Mail administration:

ce.0380035g@ac-grenoble.fr

<http://hotelier-lesdiguieres.elycee.rhonealpes.fr/>

**Brevet de Technicien Supérieur en  
alternance**

**MANAGEMENT EN  
HÔTELLERIE-RESTAURATION**



**L'UFA**

**(Unité de Formation d'Apprentis)**

**située au**

*Lycée des Métiers l'Hôtellerie et  
du Tourisme Lesdiguières -  
Grenoble*



## CANDIDATURE

Etre titulaire d'un :

- BAC Sciences et Technologie en Hôtellerie Restauration (STHR) **ou**,
- BAC PRO en Hôtellerie Restauration avec 2 langues vivantes **ou**,
- MAN Hôtellerie Restauration validée.

## COORDINATION

Les apprentis sont en situation d'entreprise avec nos partenaires selon l'alternance suivante :

- Quatre semaines en entreprise ;
- Quatre semaines en U.F.A.
- 5 semaines de congés payés par an.

## DEBOUCHÉS

Ce diplôme vous permet d'accéder directement à un emploi ou à une poursuite d'études. Le B.T.S. Management en Hôtellerie-Restauration prépare à des emplois de maîtrise et de cadres dans les secteurs de l'Hôtellerie-Restauration.

Le titulaire d'un BTS Management en Hôtellerie Restauration est à même d'assurer la responsabilité d'un service vis à vis de la clientèle et de la direction, de fidéliser et de développer la clientèle. Il manage, organise, dirige, contrôle le travail de ses équipes. Il prend des décisions stratégiques en application des orientations de la direction.

Après une 1<sup>ère</sup> année en tronc commun, l'apprenti choisit son option en 2<sup>ème</sup> année (entre l'option A ou B) afin d'accroître ses compétences techniques opérationnelles (en restaurant ou en cuisine) et acquiert des aptitudes d'organisateur et de gestionnaire. Il a le sens du contact et de la relation dans son équipe et avec sa clientèle.

### Deux options possibles en 2<sup>ème</sup> année :

- **L'option A : Management d'unité de Restauration**
- **L'option B : Management d'unité de Production Culinaire**

## HORAIRES D'ENSEIGNEMENT

	1 <sup>ère</sup> année	2 <sup>ème</sup> année Option A	2 <sup>ème</sup> année Option B
Français	3	3	3
Langue vivante 1	3,5	3,5	3,5
Langue vivante 2	3,5	3,5	3,5
Management et mercatique	5,5	5	5
Entreprenariat et Pilotage	7,5	8	8
Conduite du projet Entreprenariat		2	2
Sciences appliquées	3	/	3
Techniques professionnelles : - Sciences et Technologie culinaire	2.5	/	7
- Sciences et Technologie des Services Restaurant	2.5	8+2	/
- Sciences et Technologie des Services Hébergement	3	/	/
Ingénierie	1	/	/