



FORMATION BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION par apprentissage
FORMATION BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

Nom de l'apprenti(e) _____
Nom de l'entreprise _____

Nom du directeur _____
Nom du tuteur _____

Date de début de formation / 1ère année _____
Date de fin de la formation / 2ème année _____

29/08/2022
Après examens Juin 2023

	août-22			sept-22			oct-22			nov-22			déc-22			janv-23			févr-23			mars-23			avr-23			mai-23			juin-23			juil-23			août-23		
	C	E		C	E		C	E		C	E		C	E		C	E		C	E		C	E		C	E		C	E		C	E		C	E		C	E	
1	Lun			1	Jeu	7		1	Sam			1	Mar			1	Jeu	7		1	Dim			1	Mer	7		1	Sam			1	Lun			1	Mar	7	
2	Mar			2	Ven	7		2	Dim			2	Mer	7		2	Ven	7		2	Lun			2	Jeu	7		2	Dim			2	Mar	7		2	Mer	7	
3	Mer			3	Sam	7		3	Lun	7		3	Jeu	7		3	Sam			3	Mar	8		3	Ven	7		3	Lun	7		3	Mer	7		3	Sam		
4	Jeu			4	Dim			4	Mar	7		4	Ven	7		4	Dim			4	Mer	8		4	Sam			4	Mar	7		4	Jeu	7		4	Dim		
5	Ven			5	Lun			5	Mer	7		5	Sam			5	Lun	7		5	Jeu	8		5	Dim			5	Mer	7		5	Ven	7		5	Lun	7	
6	Sam			6	Mar	7		6	Jeu	7		6	Dim			6	Mar	7		6	Ven	8		6	Lun	7		6	Jeu	7		6	Sam			6	Mar	7	
7	Dim			7	Mer	7		7	Ven	7		7	Lun	7		7	Mer	7		7	Sam			7	Mar	7		7	Mer	7		7	Ven	7		7	Dim		
8	Lun			8	Jeu	7		8	Sam			8	Mar	7		8	Jeu	7		8	Dim			8	Mer	7		8	Mer	7		8	Sam			8	Jeu	7	
9	Mar			9	Ven	7		9	Dim			9	Jeu	7		9	Ven	7		9	Lun	7		9	Jeu	7		9	Jeu	7		9	Dim			9	Mar	7	
10	Mer			10	Sam			10	Lun	7		10	Mer	7		10	Sam			10	Mar	7		10	Ven	7		10	Lun	7		10	Mer	7		10	Sam		
11	Jeu			11	Dim			11	Mar	7		11	Ven	7		11	Dim			11	Mer	7		11	Sam			11	Mar	7		11	Jeu	7		11	Dim		
12	Ven			12	Lun	7		12	Mer	7		12	Sam			12	Lun	7		12	Dim			12	Dim			12	Mer	7		12	Ven	7		12	Lun	7	
13	Sam			13	Mar	7		13	Jeu	7		13	Dim			13	Mar	7		13	Lun	7		13	Lun	7		13	Sam			13	Mar	7		13	Sam		
14	Dim			14	Mer	7		14	Ven	7		14	Lun	7		14	Mer	7		14	Sam			14	Mar	7		14	Mar	7		14	Ven	7		14	Dim		
15	Lun			15	Jeu	7		15	Sam			15	Mar	7		15	Jeu	7		15	Dim			15	Mer	7		15	Mer	7		15	Sam			15	Lun	7	
16	Mar			16	Ven	7		16	Dim			16	Mer	7		16	Ven	7		16	Lun	7		16	Jeu	7		16	Jeu	7		16	Dim			16	Mar	7	
17	Mer			17	Sam			17	Lun	7		17	Jeu	7		17	Sam			17	Mer	7		17	Ven	7		17	Lun	7		17	Mer	7		17	Sam		
18	Jeu			18	Dim			18	Mar	7		18	Ven	7		18	Dim			18	Mer	7		18	Sam			18	Mar	7		18	Sam			18	Mer	7	
19	Ven			19	Lun	7		19	Mer	7		19	Sam			19	Lun	7		19	Jeu	7		19	Dim			19	Mer	7		19	Ven	7		19	Lun	7	
20	Sam			20	Mar	7		20	Jeu	7		20	Dim			20	Mer	7		20	Ven	7		20	Lun	7		20	Jeu	7		20	Sam			20	Mar	7	
21	Dim			21	Mer	7		21	Ven	7		21	Lun	7		21	Mer	7		21	Sam			21	Mar	7		21	Mer	7		21	Ven	7		21	Dim		
22	Lun			22	Jeu	7		22	Sam			22	Mar	7		22	Jeu	7		22	Dim			22	Mer	7		22	Mer	7		22	Sam			22	Lun	7	
23	Mar			23	Ven	7		23	Dim			23	Mer	7		23	Ven	7		23	Lun	7		23	Jeu	7		23	Jeu	7		23	Dim			23	Mar	7	
24	Mer			24	Sam			24	Lun	7		24	Jeu	7		24	Sam			24	Mar	7		24	Ven	7		24	Ven	7		24	Lun	7		24	Mer	7	
25	Jeu			25	Dim			25	Mar	7		25	Ven	7		25	Dim			25	Mer	7		25	Sam			25	Sam			25	Mer	7		25	Jeu	7	
26	Sam			26	Lun	7		26	Mer	7		26	Sam			26	Lun	7		26	Jeu	7		26	Dim			26	Dim			26	Mer	7		26	Ven	7	
27	Sam			27	Mar	7		27	Jeu	7		27	Dim			27	Mer	7		27	Ven	7		27	Lun	7		27	Lun	7		27	Jeu	7		27	Sam		
28	Dim			28	Mer	7		28	Ven	7		28	Lun	7		28	Mer	7		28	Sam			28	Mar	7		28	Mar	7		28	Ven	7		28	Dim		
29	Lun	7		29	Jeu	7		29	Sam			29	Mar	7		29	Jeu	7		29	Dim			29	Mer	7		29	Mer	7		29	Sam			29	Lun	7	
30	Mar	7		30	Ven	7		30	Dim			30	Mer	7		30	Ven	7		30	Lun	7		30	Jeu	7		30	Jeu	7		30	Dim			30	Mar	7	
31	Mer	7		31	Lun			31	Lun			31	Mer	7		31	Sam			31	Mar	7		31	Ven	7		31	Mer	7		31	Mer	7		31	Mer	7	
				21	0			84	70			70	70			56	84			49	105			102	49			35	105			70	91			35	105		

LEGENDE	
Jours fériés	
Congés scolaires	
Fermeture EPLE	

Année scolaire 2020/2021	TOTAL HEURES CENTRE	655
	TOTAL HEURES ENTREPRISE	1008
	TOTAL HEURES	1663

Les apprentis sont tenus à 35 heures / semaine.
En ce qui concerne les congés, c'est à l'initiative de l'établissement ils doivent être pris en dehors des périodes de formation du CFA.
Le contrat d'apprentissage étant un contrat de travail, l'apprenti bénéficie de 2.5 jours de congés par mois à l'identique des salariés de droit privé et sont tenus à 35 heures de travail par semaine.

1^{ère} année

Enseignement	Nombre d'heures	Part des heures dans la formation		Enseignant	Statut de l'enseignant
		Part des heures dans la formation initiale	Part des heures dans la formation		
Culture générale et expression Française	40	6 %	6 %	Fonctionnaire EN	Fonctionnaire EN
Anglais	50	7 %	8 %	Fonctionnaire EN	Fonctionnaire EN
Espagnol	50	7 %	8 %	Fonctionnaire EN	Fonctionnaire EN
MEHMS	90	12 %	17 %	Fonctionnaire EN	Fonctionnaire EN
EPEH	100	14 %	23 %	Fonctionnaire EN	Fonctionnaire EN
Hébergement	100	14 %	9 %	Fonctionnaire EN	Fonctionnaire EN
Restaurant + Commercialisations	135	19 %	9 %	Fonctionnaire EN	Fonctionnaire EN
Cuisine + Ingénierie + Dédoublément commercialisations	145	20 %	9 %	Fonctionnaire EN	Fonctionnaire EN
Sciences	25	3 %	6 %	Fonctionnaire EN	Fonctionnaire EN
Ingénierie		0 %	3 %	Fonctionnaire EN	Fonctionnaire EN
Travail en autonomie	35	5 %	0 %	Fonctionnaire EN	Fonctionnaire EN

Total heures disponibles

Total heures utilisées

721

770

Chaque apprenti aura 700h de face à face enseignant



2^{ème} année

Enseignement	Nombre d'heures	Part des heures dans la formation		Enseignant	Statut de l'enseignant
		Part des heures dans la formation initiale	Part des heures dans la formation		
Culture générale et expression Française	35	6 %	6 %	Fonctionnaire EN	Fonctionnaire EN
Anglais	40	6 %	8 %	Fonctionnaire EN	Fonctionnaire EN
Espagnol	40	6 %	8 %	Fonctionnaire EN	Fonctionnaire EN
MEHMS	100	16 %	13 %	Fonctionnaire EN	Fonctionnaire EN
EPEH	60	9 %	19 %	Fonctionnaire EN	Fonctionnaire EN
Conduite du projet entrepreneurial	20	3 %	3 %	Fonctionnaire EN	Fonctionnaire EN
Restaurant	140	22 %	42 %	Fonctionnaire EN	Fonctionnaire EN
Cuisine (dont sciences)	140	22 %	42 %	Fonctionnaire EN	Fonctionnaire EN
Hébergement	140	22 %	42 %	Fonctionnaire EN	Fonctionnaire EN
Accompagnement et suivi personnalisé	50	8 %	0 %	Fonctionnaire EN	Fonctionnaire EN
Construction du dossier de stage	50	8 %	0 %	Fonctionnaire EN	Fonctionnaire EN
Travail en autonomie (entrepreneurial)	100	16 %	0 %	Pas d'enseignant	Pas d'enseignant

Total heures disponibles

Total heures utilisées

635

815

Chaque apprenti aura 450h de face à face enseignant + 200h en autonomie

Information importante: en 2^{ème} année, pendant que les options A auront cours de restaurant, les options B auront cours de cuisine, et les options C cours d'hébergement (équivalent tri-animation). Ce qui explique le delta entre les heures disponibles et les heures consommées.

Unités certificatives

E1 Culture générale & expression	Coef. 2	Ecrit 4h
E21 LV1	Coef. 2	Ecrit 2h + Oral 30min
E22 LV2	Coef. 2	Ecrit 2h + Oral 30min
E3 Management	Coef. 5	Ecrit 3h
E31 Pilotage de la production de services	Coef. 3	CCF
E32 Entrepreneurial	Coef. 3	Ecrit 2h
E33 Management de la production de services	Coef. 3	Oral 30 min. (+1h)
E4 Mercatique des services en HR	Coef. 3	Oral 30 min. (+1h)
E5 Conception et production de services en HR	Coef. 15	Ecrit 2 h + pratique

1BTSMHR apprentissage

Volume horaire alloué

Blocs

Culture générale et expression Française	40	20 blocs de 2 heures
Anglais	50	25 blocs de 2 heures
Espagnol	50	25 blocs de 2 heures
MEHMS	90	22 blocs de 4 heures + 1 bloc de 2 heures
EPEH	100	25 blocs de 4 heures
Hébergement	100	25 blocs de 4 heures
Restaurant	135	4 blocs de 8 heures (commercialisations) + 25 blocs de 4 heures (AE) (reste 3h en plus à placer) 10 blocs de 6 heures (AE) + 13 blocs de 2 heures (ingénierie) + 13 blocs de 2 heures (techno) + 4 blocs de 8 heures
Cuisine + ingénierie	145	(commercialisations) à définir
Travail en autonomie	35	(reste 1h en plus à placer)
Sciences	25	13 blocs de 12h (1h en surconsommation)

2BTSMHR apprentissage

Culture générale et expression Française	35	16 blocs de 2 heures + 1 bloc de 3 heures
Anglais	40	20 blocs de 2 heures
Espagnol	40	20 blocs de 2 heures
MEHMS	100	25 blocs de 4 heures
EPEH	60	15 blocs de 4 heures
Conduite du projet entrepreneurial	20	10 blocs de 2 heures
Restaurant	140	35 blocs de 4 heures
Cuisine (dont sciences)	140	35 blocs de 4 heures
Hébergement	140	35 blocs de 4 heures
Accompagnement et suivi personnalisé	50	à définir
Construction du dossier de stage	50	12 blocs de 4 heures + 1 bloc de 2 heures
Travail en autonomie (entrepreneuriat)	100	à définir

