GRETA-CFA
PYRÉNÉES-ORIENTALES
FORMEZ-VOUS À DEMAIN

BTS MHR en alternance

ARGELES SUR MER
Lycée Christian Bourquin
ENS. GÉNÉRAL - TOURISME - ÉCOLE HÔTELIÈRE

DOSSIER DE PRÉSENTATION

Contenus

PRÉSENTATION DU LYCEE CHRISTIAN BOURQUIN

Un cadre prestigieux et moderne, un établissement d'excellence situé entre mer et montagne

PRESENTATION DU BTS MHR

Un diplôme professionalisant en deux années de formation

MODALITÉS D'ADMISSION

Descriptif des attendus et procédure d'admission

CALENDRIER DE LA FORMATION

Le descriptif complet de la formation.

CONTACTS

Une équipe qui vous met en relation avec des entreprises

Le lycée Christian Bourquin

Le lycée Christian Bourquin, c'est avant tout:
- **Une équipe pédagogique dédiée** à l'apprentissage
- Des locaux professionnels modernes, fonctionnels
- Un **hôtel d'application** ouvert au public
- **Quatre restaurants** ouverts au public
- Des salles de classe avec grandes baies vitrées et équipement informatique

En bref... Un cadre idéal pour le BTS MHR en alternance!

Le lycée Christian Bourquin est idéalement situé entre **terre**, **mer** et proche de l'Espagne. La région offre un climat de vie très agréable, propice aux apprentissages. Le **coût de la vie** est également bien inférieur à celui de métropoles telles Toulouse, Montpellier, ce qui permet à nos étudiants de se loger dans de bonnes conditions.

La région étant **très touristique**, l'offre en termes d'hôtellerie-restauration y est très dense: hôtellerie économique, hôtellerie de luxe, boutique hôtels, restaurants gastronomiques, bistronomiques, à thème... se côtoient, ce qui offre de multiples opportunités à nos apprentis.

Présentation du BTS MHR en alternance

UN DIPLÔME PROFESSIONALISANT

Une formation rémunérée - un statut d'apprenti - un diplôme en deux ans - 1 semaine au lycée / 1 semaine en entreprise hors vacances scolaires puis 100% en entreprise pendant les vacances scolaires - Un enseignement en lien avec la réalité professionnelle - Un diplôme reconnu et valorisé par les professionnels

Le BTS en alternance permet d'alterner entre les cours théoriques effectués dans un établissement d'enseignement et les cours pratiques effectués en entreprise.

Il permet aux apprentis de se familiariser avec le monde de **l'entreprise**, de parfaire ses **connaissances techniques** tout en bénéficiant d'un appui de la part du lycée. Il s'agit de s'insérer dans une entreprise de façon progressive et maîtrisée afin de favoriser au mieux l'acquisition d'un savoir-faire.

Les emplois du temps sont adaptés entre formation en entreprise et formation au sein du lycée. L'apprenti bénéficie d'une **rémunération** en fonction de son âge et du contrat signé avec l'entreprise. Les **frais de formation sont pris en charge** intégralement. Les apprentis bénéficient de 5 semaines de congés payés.

Le BTS Management en Hôtellerie-Restauration forme des t**echniciens supérieurs** de l'hôtellerie, de la restauration, et des activités de loisirs à une culture générale élargie, une spécialisation professionnelle avec l'acquisition d'une technicité accrue et d'une polyvalence.

Ce diplôme permet d'accéder à des **postes d'encadrement** d'équipes (maître d'hôtel, chef barman, chef de partie, second de cuisine, assistant gouvernant, community manager, assistant chef de réception….), et après plusieurs expériences professionnelles réussies, doit permettre de **créer, reprendre une entreprise**, ou développer les responsabilités dans le domaine de l'hôtellerie, la restauration, ou des activités de loisirs (Directeur adjoint, chef de cuisine, responsable de production, yield manager, chef de réception…).

Le/ La titulaire du BTS MHR a la charge de l'animation, du contrôle et de l'évaluation des équipes dans des structures différentes. En contact direct avec la **clientèle**, il doit être capable de communiquer également en **langues vivantes étrangères,** exerce ses savoir-faire avec un souci de la qualité et de **satisfaction**.

Lors de la première année, les étudiants approfondiront leurs connaissances dans les 3 secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et de la cuisine. Lors de la seconde année, ils seront amenés à se spécialiser dans un de ces trois secteurs:

- option A: Management d'une unité de restauration
- option B: Management d'une unité culinaire
- option C: Management d'une unité d'hébergement

Une classe dédiée de 10 à 15 apprentis est constituée, afin de pouvoir personnaliser l'enseignement. Les apprentis bénéficient ainsi d'une pédagogie adaptée à leurs contraintes et ne sont pas mélangés aux classes de la formation initiale, même si ce sont les mêmes enseignants qui interviennent aussi bien sur l'apprentissage que sur la formation initiale.

Architecture de la formation

Première année de formation

- MEHMS (Management de l'entreprise hôtelière) (90 heures)
- EPEH (entrepreneuriat) 100 heures
- Culture générale & Expression Française (40 heures)
- Hébergement (100h), restaurant (135 heures), cuisine et ingénierie (145 heures)
- Anglais & Espagnol (50 heures pour chaque langue)
- Sciences (25 heures)

*Et aussi **35 heures de travail en autonomie, afin de pouvoir travailler sur les projets communs (épreuve d'entrepreneuriat)***

Deuxième année de formation

- MEHMS (Management de l'entreprise hôtelière) (100 heures)
- EPEH (entrepreneuriat): 60 heures conduite de projet entrepreneurial: 20 heures
- Culture générale & Expression Française (35 heures)

  Aide à la construction du dossier entreprise (50 heures)
- Hébergement, restaurant, ou cuisine selon l'option choisie en deuxième année (140 heures)
- Anglais (40 heures)
- Espagnol (40 heures)

Et aussi:

*50 **heures de suivi personnalisé,** qui permettront de personnaliser la préparation à l'examen.*

*100 heures de **travail en autonomie** qui permettront de travailler sur l'épreuve d'entrepreneuriat (en groupes de 3 à 4 élèves), qui est évaluée coefficient 3 au BTS.*

Modalités d'admission

La formation est accessible aux détenteurs de:

- Bac STHR (sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration)
- MAN (Mise à niveau) en hôtellerie restauration
- Baccalauréat professionnel en hôtellerie - restauration
- Brevet professionnel en lien avec l'hôtellerie restauration
- Baccalauréat Général (sous réserve de très forte motivation du candidat)

La **procédure d'admission** se fait via la plateforme Parcoursup ou en postulant directement via l'adresse mail suivante:

adrien.meszaros@ac-montpellier.fr

Un **entretien individuel** sera réalisé par l'équipe en charge de l'apprentissage afin d'évoquer les motivations du candidat, mais également afin de comprendre ses besoins afin de le placer dans une entreprise d'accueil adaptée.

Chaque postulant sera **accompagné personnellement.** Les apprentis peuvent être placés dans une des entreprises d'accueil partenaires du lycée, mais ils peuvent également, s'ils le souhaitent, démarcher d'autres entreprises.

Contact

Enseignant référent: Adrien MESZAROS
Professeur de sciences et technologies des services en hôtellerie-restauration
adrien.meszaros@ac-montpellier.fr

Calendrier de la formation

En dehors des périodes de vacances scolaires, les apprentis sont au lycée selon le rythme suivant: 1 semaines au lycée, 1 semaine en entreprise.

En période de vacances scolaires, les apprentis sont en entreprise (cinq jours sur sept).

Les apprentis travaillent 35h / semaine et ont droit à 2.5 jours de congés par mois, à prendre en dehors des périodes scolaires.

Le calendrier complet de la formation est disponible en annexe.

Autres informations

Le salaire des apprentis est fixé par le ministère. Voir le lien suivant pour davantage d'informations:
https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F2918

Chaque apprenti sera doté **gratuitement** d'un **équipement spécifique** (mallette de bar, de service, de cuisine, costume, tenues de travail... en fonction de l'option choisie).

Chaque apprenti sera également doté d'un **ordinateur portable neuf**, qu'il devra restituer à la fin de la formation.

Enfin, une **prise en charge sur la restauration scolaire** à hauteur de 3€ par repas est prévue: le reste à charge est de 1,10€ par repas.