



RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

Liberté  
Égalité  
Fraternité



LOIRE  
RÉGION ACADÉMIQUE  
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

Liberté  
Égalité  
Fraternité



HÔTELLERIE-RESTAURATION-ALIMENTATION  
Lyon Métropole et Rhône  
RÉGION ACADÉMIQUE  
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

Liberté  
Égalité  
Fraternité



HÔTELLERIE-RESTAURATION-ALIMENTATION  
Lyon Métropole et Rhône  
RÉGION ACADÉMIQUE  
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

## BTS Management en hôtellerie Restauration - Option A Management d'unité de restauration (BTS MHR)



### Objectifs

- Déployer la politique commerciale dans l'unité de production de services et développer la relation client,
- Concevoir et réaliser des prestations de services,
- Manager une équipe.



### Contenu de la formation

- Notions de génie culinaire
- Restauration et connaissance des boissons, gestion d'une cave, sommellerie
- Communication professionnelle
- Techniques du service en restaurant

**Type d'action**  
Apprentissage

**Lieu de formation**  
Lycée hôtelier Les Petites  
Bruyères  
18 RUE FRANCOIS GILLET  
42405  
ST CHAMOND

**Date de session**  
Du 02/09/2024 au 26/06/2026

**FORMATION  
EN  
ALTERNANCE**

**Chiffres clés**  
**83 % 100 %**  
 de réussite de satisfaction

### Organisation

**Durée indicative :** 2 ANS  
**Durée totale en heures :** 1350 heures  
**Nombre d'heures en centre :** 1350 heures  
**Effectif mini/maxi :** 8 - 15  
**Modalités d'enseignement :** formation mixte  
**Modalités d'entrée et de sortie :** entrées/sorties à dates fixes  
**Type de la Formation :** ALTERNANCE

### Modalités pédagogiques

**Méthodes pédagogiques :** Cours du jour. Formation en présentiel, mixte  
**Matériel et moyens utilisés :** Support pédagogique remis au participant ,Matériel visé par la formation  
**Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation :** Contrôle en cours de formation (CCF) et Épreuves en fin de formation (Évaluation ponctuelle)

### Accès

**Publics visés :** jeune 16-29 ans  
**Niveau d'entrée :** sans niveau d'accès

**Prérequis :** Être titulaire d'un: Bac Pro Commercialisation et services en restauration ou cuisine - Bac technologique STHR - Pour les titulaires d'un autre Bac, une mise à niveau est nécessaire (MAN)

Candidature via PARCOURSUP pour les personnes scolarisées Dossier de candidature pour les personnes non scolarisées Recrutement sur dossier et entretien Inscription validée à la signature du contrat d'apprentissage ou de professionnalisation

**Délais d'accès :** Pour les candidatures via PARCOURSUP : échéance selon la procédure de Parcoursup Pour les non scolarisés candidature possible 6 mois avant le début de formation et jusqu'au début de la formation sous réserve de places disponibles, puis d'obtention du diplôme pré-requis.

**Modalités d'accessibilité personnes en situation de handicap :** le GRETA CFA est engagé dans la démarche H+ : les personnes en situation de handicap sont accompagnées tout au long de leur parcours de formation par un référent H+

### Financement

**Tarif global indicatif :** 22446 € TTC

**Financements possibles :** Remboursement des frais de 1er équipement pédagogique par l'OPCO pour un montant plafond de 500€ pour la 1ère année du contrat

**Modalités de financement :** contrat d'apprentissage , contrat de professionnalisation

Pour les contrats d'apprentissage, le montant indiqué correspond au niveau de prise en charge (NPEC) appliqué par France Compétences. Pour le tarif du Contrat de Professionnalisation, merci de nous contacter.

[Nos Conditions Générales de Vente](#)

### Nos labels



<b>Niveau de sortie</b> niveau 5 (Bac +2 BTS ou DUT)	<b>Spécialités de formation NSF</b> 334 Accueil, hôtellerie, tourisme	<b>Code RNCP/RS</b> RNCP37889	<b>Nom du certificateur</b> Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche	<b>Date certification</b> 24/08/2023	<b>Accessible par la VAE</b> Oui	<b>Mise à jour</b> 27/07/2024
					<b>Formation certifiante</b> Oui	

### Contact Formation

GRETA CFA Loire  
 41 bis rue de la Jomayère  
 42100 SAINT-ÉTIENNE  
 04 77 32 48 02  
[greta-cfa.loire@ac-lyon.fr](mailto:greta-cfa.loire@ac-lyon.fr)



<https://greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-loire>

**BTS Management en hôtellerie Restauration -  
 Option A Management d'unité de restauration  
 (BTS MHR)**



## Objectifs

- Déployer la politique commerciale dans l'unité de production de services et développer la relation client,
- Concevoir et réaliser des prestations de services,
- Manager une équipe.



## Contenu de la formation

- Notions de génie culinaire
- Restauration et connaissance des boissons, gestion d'une cave, sommellerie
- Communication professionnelle
- Techniques du service en restaurant

### Type d'action

Apprentissage

### Lieu de formation

Lycée polyvalent François  
Rabelais  
Chemin DU DODIN  
69571  
DARDILLY CEDEX

### Date de session

Du 02/09/2024 au 09/07/2026



## Chiffres clés

89 % 76 % 20 % 80 %  
de réussite de satisfaction d'insertion à 6 mois de poursuite d'études



## Organisation

**Rythme de la formation :** journée , semaine

**Durée indicative :** 2 ans

**Durée totale en heures :** 3200 heures

**Nombre d'heures en centre :** 1420 heures

**Nombre d'heures en entreprise :** 1780 heures

**Effectif mini/maxi :** 8 - 12

**Modalités d'enseignement :** formation entièrement présentielle

**Modalités d'entrée et de sortie :** entrées/sorties à dates fixes

**Type de la Formation :** 1 SEMAINE AU CENTRE 2 SEMAINES EN ENTREPRISE



## Modalités pédagogiques

**Parcours de formation :** en groupe

**Méthodes pédagogiques :** Exposés, démonstrations et mises en situation

**Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation :** Examen final ou contrôle en cours de formation.

**Possibilité de valider des blocs de compétences :** oui



## Accès

**Publics visés :** tout public

**Niveau d'entrée :** sans niveau d'accès

**Prérequis :** -Être titulaire d'un : • Baccalauréat professionnel Commercialisation et services en restauration ou Cuisine. • Baccalauréat technologique STHR (Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration). • Pour les titulaires d'un autre Baccalauréat, une Mise à niveau d'un an (MAN) est nécessaire ou la Mention complémentaire Accueil-réception.

Admission après réception du contrat d'apprentissage signé par toutes les parties.

**Délais d'accès :** Variables de 2 semaines à 4 mois, selon la validation de la prise en charge financière et les places disponibles

**Modalités d'accessibilité personnes en situation de handicap :** Oui référencé H+



## Financement

**Tarif global indicatif :** 11223 € TTC

**Financements possibles :** Prise en charge OPCO

**Modalités de financement :** contrat d'apprentissage

[Nos Conditions Générales de Vente](#)



## Métiers visés

g1401 : assistance de direction d'hôtel-restaurant

g1402 : management d'hôtel-restaurant

g1703 : réception en hôtellerie



## Poursuite d'études

• Licence professionnelle organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration. • Autres Licences professionnelles dans le domaine de l'hôtellerie restauration.



## Nos labels



<b>Niveau de sortie</b> niveau 5 (Bac +2 BTS ou DUT)	<b>Spécialités de formation NSF</b> 334 Accueil, hôtellerie, tourisme	<b>Code RNCP/RS</b> RNCP37889	<b>Nom du certificateur</b> Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche	<b>Date certification</b> 24/08/2023	<b>Accessible par la VAE</b> Oui	<b>Mise à jour</b> 27/07/2024
					<b>Formation certifiante</b> Oui	



## Contact Formation

GRETA CFA Hôtellerie Restauration Alimentation  
Chemin du Dodin  
69571 DARDILLY CEDEX 24 BP 24  
04 78 66 88 97  
greta-cfa.hra@ac-lyon.fr



<https://greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation>

# BTS Management en hôtellerie Restauration - Option A Management d'unité de restauration (BTS MHR)



## Objectifs

- Déployer la politique commerciale dans l'unité de production de services et développer la relation client,
- Concevoir et réaliser des prestations de services,
- Manager une équipe.



## Contenu de la formation

- Notions de génie culinaire
- Restauration et connaissance des boissons, gestion d'une cave, sommellerie
- Communication professionnelle
- Techniques du service en restaurant

### Type d'action

Apprentissage

### Lieu de formation

Lycée polyvalent François  
Rabelais  
Chemin DU DODIN  
69571  
DARDILLY CEDEX

### Date de session

Du 02/09/2024 au 09/07/2026

**FORMATION  
EN  
ALTERNANCE**

## Chiffres clés

89 % 76 % 20 % 80 %

de réussite de satisfaction d'insertion à 6 mois de poursuite d'études



## Organisation

**Rythme de la formation :** journée , semaine

**Durée indicative :** 2 ans

**Durée totale en heures :** 3200 heures

**Nombre d'heures en centre :** 1350 heures

**Nombre d'heures en entreprise :** 1850 heures

**Effectif mini/maxi :** 8 - 12

**Modalités d'enseignement :** formation entièrement présentielle

**Modalités d'entrée et de sortie :** entrées/sorties à dates fixes

**Type de la Formation :** 1 SEMAINE AU CENTRE 2 SEMAINES EN ENTREPRISE



## Modalités pédagogiques

**Parcours de formation :** en groupe

**Méthodes pédagogiques :** Exposés, démonstrations et mises en situation

**Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation :** Examen final ou contrôle en cours de formation.

**Possibilité de valider des blocs de compétences :** oui



## Accès

**Publics visés :** tout public

**Niveau d'entrée :** sans niveau d'accès

**Prérequis :** -Être titulaire d'un : • Baccalauréat professionnel Commercialisation et services en restauration ou Cuisine. • Baccalauréat technologique STHR (Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration). • Pour les titulaires d'un autre Baccalauréat, une Mise à niveau d'un an (MAN) est nécessaire ou la Mention complémentaire Accueil-réception.

Admission après réception du contrat d'apprentissage signé par toutes les parties.

**Délais d'accès :** Variables de 2 semaines à 4 mois, selon la validation de la prise en charge financière et les places disponibles

**Modalités d'accessibilité personnes en situation de handicap :** Oui référencé H+



## Financement

**Tarif global indicatif :** 11223 € TTC

**Modalités de financement :** contrat d'apprentissage

[Nos Conditions Générales de Vente](#)



## Métiers visés

g1401 : assistance de direction d'hôtel-restaurant

g1402 : management d'hôtel-restaurant

g1703 : réception en hôtellerie



## Poursuite d'études

• Licence professionnelle organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration. • Autres Licences professionnelles dans le domaine de l'hôtellerie restauration.



## Nos labels



<b>Niveau de sortie</b> niveau 5 (Bac +2 BTS ou DUT)	<b>Spécialités de formation NSF</b> 334 Accueil, hôtellerie, tourisme	<b>Code RNCP/RS</b> RNCP37889	<b>Nom du certificateur</b> Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche	<b>Date certification</b> 24/08/2023	<b>Accessible par la VAE</b> Oui	<b>Mise à jour</b> 27/07/2024
					<b>Formation certifiante</b> Oui	



## Contact Formation

GRETA CFA Hôtellerie Restauration Alimentation  
Chemin du Dodin  
69571 DARDILLY CEDEX 24 BP 24  
04 78 66 88 97  
greta-cfa.hra@ac-lyon.fr



<https://greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation>