

# **BTS Management en Hôtellerie Restauration par apprentissage**

Depuis la rentrée 2010, le Lycée Professionnel Olivier Guichard a mis en place, en partenariat avec le CFA Education Nationale 44, une formation en BTS par apprentissage sur 2 ans.

Les débouchés sont les mêmes que pour tout autre BTS Management en Hôtellerie Restauration et offrent également les mêmes opportunités de poursuites d'études. Se lancer en formation par apprentissage permet de démarrer dans la profession tout en continuant à se former dans un établissement reconnu, en vue d'obtenir un BTS équivalent à celui de la formation initiale. Cette forme de préparation à l'examen exige des candidats, une solide motivation et une capacité d'adaptation aiguisée.

## **Les débouchés professionnels**

L'apprenti aura été formé sur le terrain avec la possibilité de se diriger vers tous les types de restauration : gastronomique, traditionnelle, collective ou production industrielle. Il aura développé en entreprise, durant les 2 ans, ses aptitudes à diriger une équipe, concevoir, organiser, produire et gérer des coûts. À l'issue de la formation en apprentissage, le titulaire du BTS vise à intégrer un poste d'agent de maîtrise et, à terme, de direction ou de gestion dans sa propre entreprise.

## **Conditions d'accès**

Pour prétendre à cette formation, il faut être âgé de 16 à 25 ans et titulaire d'un des diplômes suivants :

- Baccalauréat Technologique STHR
- Baccalauréat Professionnel Cuisine
- Baccalauréat Professionnel Commercialisation et Services en Restauration

## **Modalités d'inscription**

L'inscription en BTS Management en Hôtellerie Restauration passe impérativement par le système national des admissions Postbac, par conséquent, nous vous remercions de vous inscrire directement sur le site officiel ([www.parcoursup.fr](http://www.parcoursup.fr)). Cette démarche doit s'accompagner de l'obtention et de la présentation d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise. Un rendez-vous avec le responsable de l'alternance du lycée peut s'avérer utile pour faire le point sur le projet.

## **Descriptif de la formation**

Le Lycée Professionnel Olivier Guichard s'engage à assurer la formation théorique par un enseignement général ainsi qu'un enseignement technique et professionnel. Cette formation est construite selon une stratégie qui fusionne, dans l'acquisition des savoirs, l'entreprise et l'Unité de Formation en Apprentissage. Un calendrier organise la succession de ces périodes

en entreprise et en UFA sur les deux années. A chaque période en entreprise, l'apprenti part avec des objectifs ciblés pour mieux se former. Les objectifs sont réintégrés au retour en UFA, pour construire le savoir nécessaire à l'obtention du diplôme.

Dès la première année, l'objectif est la préparation à l'examen du BTS dans les domaines suivants :

- sciences et technologies professionnelles ;
- management et outils de gestion ;
- environnement économique et juridique ;
- marketing ;
- langues étrangères (anglais, allemand, espagnol).

L'examen du BTS sanctionne deux années de formation au Lycée Professionnel Olivier Guichard et en entreprise, selon les mêmes modalités que des étudiants en formation initiale et suivant le parcours standard. Deux options sont proposées pour ce BTS MHR à l'UFA :

- Option A : Management d'unité de restauration ;
- Option B : Management d'unité de production culinaire.