

Lannion

# BTS MHR

Management en Hôtellerie Restauration  
option C (management d'unité d'hébergement)

✓ 2 ans

✓ Alternance



L'option C du BTS MHR aborde la création, la reprise ou la transmission d'entreprise.

Les apprentis apprennent à superviser une unité d'hébergement et son personnel, à répondre aux différentes attentes de la clientèle et à la fidéliser en utilisant notamment les nouveaux outils de communication (réseaux sociaux, e- réputation).

## Métiers d'encadrement en France ou à l'international

En France comme à l'étranger l'hôtellerie propose de réelles opportunités de carrières :

- Assistant.e gouvernant.e
- Gouvernant.e d'étages
- Community manager
- Chef.fe de brigade réception
- Assistant.e chef.fe de réception
- Réceptionniste, Responsable de l'accueil,
- Gouvernant.e général.e
- Revenue ou Yield manager,
- Chef.fe de réception,
- directeur.trice adjoint.e voire même directeur.trice d'établissement.

## Profitez de notre réseau professionnel performant

- De nombreux professionnels participent toute l'année à la formation des étudiants.

## Organisation de l'alternance

- Organisation 2 semaines / 2 semaines
- 1ère année : 20 semaines de 35 heures à Ecole Hôtelière et de Tourisme et 32 semaines en entreprise (semaines de congés payés comprises)
- 2ème année : 22 semaines de 35 heures à l'Ecole Hôtelière et de Tourisme et 30 semaines en entreprise (semaines de congés payés comprises).

## Avantages de l'alternance

- Une première longue expérience professionnelle
- Une voie de plus en plus reconnue par les professionnels par rapport aux diplômés équivalents
- Mise en pratique des connaissances théoriques
- Développe la maturité et favorise l'insertion professionnelle
- Une formation rémunérée

## Contacts et renseignements

Saint-Joseph-Bossuet - Lannion

Tél : 02 96 46 26 00 [www.saintjosephlannion.fr](http://www.saintjosephlannion.fr)

## En première année, une formation opérationnelle

### 1. Production de Services en Hôtellerie restauration

- Concevoir et réaliser des prestations de services de qualité, les évaluer et les améliorer.
- Communication et en particulier celle mise en place entre les différents services d'une entreprise.

### 2. Animation de la Politique Commerciale et développement de la relation client mercatique des services en hôtellerie restauration

- Participer à la définition de la politique commerciale de l'entreprise en développant leur unité de production de services.
- Relation client (développement et fidélisation).

### 3. Management opérationnel de la production de services en hôtellerie restauration

- Manager une unité de production de services : Constituer une équipe, la dynamiser et en accompagner les membres dans leur développement et leur opérationnalité. Le tout en respectant la législation et les normes en vigueur.

### 4. Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration

- Evaluer les actions : contrôle qualité, mesure de la performance, actions correctives...

### 5. Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie-restauration

- Développement d'un projet entrepreneurial
- Etude du concept, déterminer les moyens financiers, logistiques et humains, choisir une forme juridique, évaluer les risques...

### 6. Compétences générales

- Culture générale et expression.
- Les étudiants s'investissent dans l'apprentissage de deux langues vivantes étrangères.

## Choix de spécialité en deuxième année dans notre Ecole Hôtelière

- Les 6 pôles d'enseignement de première année sont maintenus en deuxième année mais **adaptés spécifiquement à l'option** : Management d'unité d'hébergement.

## Votre profil

- Intéressé aux métiers de la restauration et de l'hôtellerie Compétences relationnelles : services et de la relation client
- Goût pour le travail en équipe dans le cadre
- Capacités d'organisation et d'autonomie
- Compétences en communication écrite et orale
- Deux langues vivantes étrangères, dont l'anglais comme langue obligatoire
- Être capable d'adopter des comportements et des codes professionnels

## Poursuite d'étude

- Licence Pro Tourisme et numérique
- Licence Pro Hôtellerie et Tourisme  
Spécialités : Hôtellerie-restauration internationale  
Management des entreprises / organisation et gestion des établissements hôteliers
- MASTER management spécialité marketing des services et revenue management tourisme hôtellerie



## Aide financière

- Statut salarié (rémunération selon l'âge et l'année de formation)
- Aides au logement, aide au permis, aide à l'équipement
- Formation financée par l'employeur

## Inscription et admission

- Bac pro Commercialisation et services en restauration Bac pro Cuisine
- Bac techno STHR Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration
- Inscription sur parcoursup
- Ce BTS est aussi **accessible aux adultes bacheliers** qui ont une première expérience dans le secteur.

## Suivez-nous sur instagram !



@lyceehotelierdetourismelannion  
Voyages, actions, ambiance  
visites, animations...