

Lycée professionnel Funay – Hélène Boucher

157, rue Henri Champion – BP23320 – 72100 LE MANS
Tél : 02 43 50 12 30 - Email : ce.0720034w@ac-nantes.fr
Site internet : <http://funay-boucher.paysdelaloire.e-lyco.fr/>

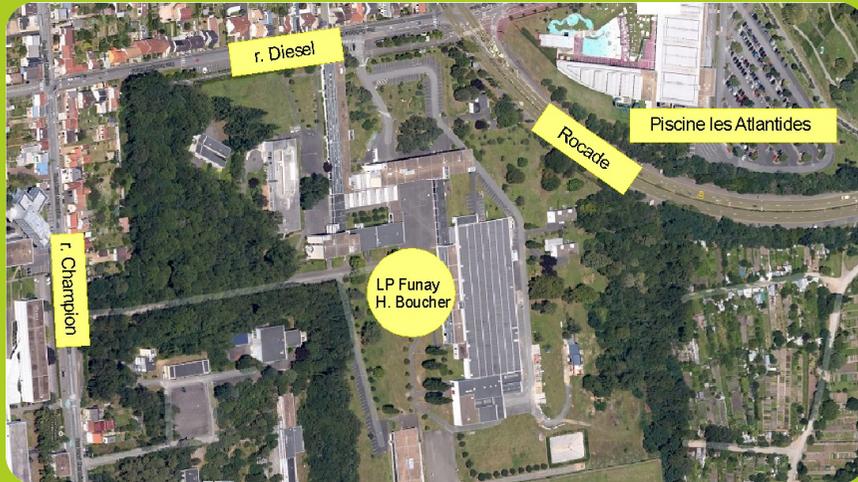


MISSION DE
LUTTE CONTRE LE
DÉCROCHAGE
SCOLAIRE

Venir nous rencontrer :

Portes Ouvertes :

Accès : SETRAM (bus ligne N° 12 – tramway ligne T2) départ de la gare SNCF
TIS (Transport interurbain de la Sarthe)



Internat : 260 places -- Ouvert du lundi au vendredi

Notes personnelles :



Lycée professionnel Funay – Hélène Boucher
72100 LE MANS



LYCÉE
DES MÉTIERS



LES METIERS DE L'HÔTELLERIE et de la RESTAURATION



BTS

Management en
Hôtellerie – Restauration
(MHR)

Formation en 2 ans en alternance - statut apprenti

Objectif de la formation

Le ou la titulaire d'un **Brevet de Technicien Supérieur « Management en hôtellerie et restauration (MHR) »** intervient dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs pour produire des services et encadrer les équipes. Selon l'option du BTS, il ou elle réalise des activités dans les domaines de la restauration, de la production culinaire ou de l'hébergement. Il ou elle a vocation à encadrer des équipes plus ou moins importantes selon le type d'entreprise

Contenu de la formation

Les enseignements de la première année sont communs à tous les apprentis.

Les enseignements professionnels de l'année de terminale sont liés à l'**année de spécialisation** :

- Option A – Management des unités de restauration
- Option B - Management des unités de production culinaire.

Enseignements généraux

- Français - communication
- Langues vivantes (anglais B1-espagnol B2)

Enseignements d'économie et gestion hôtelière

- Entreprenariat et pilotage de l'entreprise hôtelière
- Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services

Enseignements d'hôtellerie et restauration *

- Sciences en hôtellerie restauration
- Ingénierie en hôtellerie restauration
- Sommellerie et techniques de bar
- Sciences et technologies culinaires
- Sciences et technologies des services en restauration
- Sciences et technologies des services en hébergement

*En fonction de l'année terminale de spécialisation

Activités professionnelles



-Production de services

-Animation de la politique commerciale et développement de la relation clientèle

-Management opérationnel de la production de services

- Pilotage de la production de services

- Entreprenariat



Certification de l'examen par épreuves ponctuelles.

Alternance – Statut apprenti

Alternance salariée selon calendrier de formation
Accessible aux personnes en situation de handicap

Recrutement et poursuites d'études

BAC PRO CSR/cuisine
BAC Technologique (STHR)
BAC général

**BTS
Management en
Hôtellerie - Restauration**

Poursuites d'études

**Licence
Professionnelle**

Sortie
vers
l'emploi

Fonctions et environnements de travail

Après l'obtention du diplôme :

- second de cuisine, chef de partie,
- maitre d'hôtel, barman, sommelier

Après quelques années d'expérience :

- **Gérant** d'une unité de restauration collective
- **Adjoint de direction** dans une unité de restauration de chaîne.

Taux de réussite à l'examen en 2020 : 100 %
Taux d'insertion professionnelle en 2020 : 100 %