



SNCF :
Marvejols > Séverac > Millau > Béziers > Montpellier | Mende > Alès > Nîmes
St Flour > Neussargues > Aurillac | St Flour > Massiac > Brioude > Issoire > Clermont-Ferrand



CARS :
Marvejols > Mende > Langogne | Saugues > Le Puy | Laguiole > Espalion
Clermont-Ferrand > St Chély > Mende | Millau > St Chély | La Bastide > St Chély



www.ensemble-sacre-coeur.fr



Ensemble Scolaire
Sacré-Cœur
Saint Chély d'Apcher



Ensemble Scolaire Sacré-Cœur
43, avenue de la Gare - 48200 Saint Chély d'Apcher
Tél : 04.66.31.00.99 - Mail : administration@sc48.fr
Établissement d'enseignement privé sous contrat d'association avec l'État
CRÉATION WEB-CONCEPT - IPNS - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE



L'ALTERNANCE

Un tremplin pour l'emploi

Edition
2019

#PROJET PROFESSIONNEL

apprentissage

#APPRENDRE

professionnalisation

reconversion

#COMPÉTENCES

projet partagé

évolution

#CARRIÈRE

valorisation

#PERFECTIONNEMENT

savoir-faire

qualification

expérience

#FORMATION

insertion

#APPRENDRE

réussir autrement

accompagnement

#DIPLÔME

Porter vos talents plus haut

BTS Management en Hôtellerie-Restaurant

Centre de Formation

Établissement d'enseignement privé sous contrat d'association avec l'État



ALTERNANCE

Porter vos talents plus haut

2 ans

BTS
M.H.R

Pourquoi préparer un BTS en Alternance

Le BTS en alternance, comme son nom l'indique, permet d'alterner entre les cours théoriques effectués dans un établissement d'enseignement et les cours pratiques effectués en entreprise.

L'avantage est qu'il permet de donner un avant-goût du terrain et de parfaire ses connaissances techniques qui sont très recherchées par les entreprises.

Les missions confiées par les professionnels seront donc plus intéressantes et plus longues qu'un stage de quelques semaines effectué en entreprise. Vous serez associé pleinement à la vie de l'entreprise et considéré comme un salarié de celle-ci.

Les emplois du temps sont adaptés entre formation en entreprise et formation au lycée. Ainsi des cycles de 3 à 5 semaines ont été choisis sur l'ensemble des 2 années de formation.

Vous serez également rémunéré en fonction de votre âge et du contrat signé avec l'entreprise.

Pourquoi étudier au Sacré-Cœur

« *Un esprit campus ou la vie en collectivité est favorisée* ». Le Centre de Formation du Lycée des Métiers de la Gastronomie et de l'Hôtellerie du Sacré-Cœur se situe dans un cadre idéal et privilégié propice à l'épanouissement de chacun :

- Son Hôtel d'Application (8 chambres de 2 à 4 étoiles) et ses deux restaurants d'application (restaurant gastronomique et brasserie) sont ouverts au public et permettent donc aux élèves qui les font fonctionner de travailler régulièrement en situation réelle. Cette structure, assure non seulement un environnement au plus proche des exigences de la profession mais également l'utilisation d'un équipement professionnel performant
- Un campus de 120 studios équipés
- Un esprit familial au cœur d'un réseau de professionnels favorisant des relations privilégiées qui permettent de répondre à votre projet professionnel qui sera adapté au marché de l'emploi.

Régime des études

- Les étudiants en alternance sont admis sur le campus du Sacré-Cœur (conventionné APL)
- Bourse du supérieur avec le Crous
- Rémunération suivant la grille annuelle (selon l'âge et l'année d'études)

Organisation de l'alternance

- **1^{ère} année** : 21 semaines au lycée de 35h et 32 semaines en entreprise (5 semaines de congés payés comprises).
- **2^{ème} année** : 22 semaines au lycée de 35h et 30 semaines en entreprise (5 semaines de congés payés comprises).

Inscription

Directement au Centre de Formation du Lycée Hôtelier du Sacré Cœur, par téléphone au **04.66.31.00.99** ou sur notre site internet pour une prise de contact et de rendez-vous.

Dans le cadre de cet apprentissage, à l'issu d'un entretien pour déterminer votre projet professionnel et notre accord d'inscription, nous vous mettrons en contact avec une entreprise pour la signature d'un contrat d'apprentissage qui validera votre inscription définitive.

Objectifs de la formation et débouchés

Le BTS Management en Hôtellerie-Restauration forme des techniciens 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.

Formation

- La 1^{ère} année de BTS Management Hôtellerie Restauration permettra à l'étudiant d'approfondir ses connaissances dans les 3 secteurs de l'hôtellerie restauration et en enseignement général dont une part importante d'économie et gestion hôtelière.
- La 2^{ème} année de BTS Management Hôtellerie Restauration, l'étudiant choisira entre 2 options :
 - **Option A** : Management d'Unité de Restauration
 - **Option B** : Management d'Unité de Production Culinaire
 - **Option C** : Management d'Unité d'Hébergement

La formation en entreprise donne à l'étudiant une représentation concrète du milieu professionnel auquel il se destine, tout en lui permettant d'acquérir et d'atteindre les compétences professionnelles prévues par le référentiel. Elle constitue un support privilégié pour :

- Appréhender les caractéristiques économiques, juridiques, managériales et technologiques des situations rencontrées et en percevoir les enjeux
- Se situer dans un environnement organisationnel et de gestion de l'information réel
- Se construire une représentation du métier dans ses dimensions managériale, économique et culturelle
- Acquérir et développer des attitudes et des comportements professionnels adaptés, en prenant en compte les contraintes s'exerçant dans chacune des activités réalisées.

Condition d'accès

Cette section est ouverte aux titulaires du :

- Baccalauréat Sciences et Technologies de l'Hôtellerie Restauration
- Baccalauréat Professionnel Cuisine ou Commercialisation et Services en Restauration
- Baccalauréat général ou technologique, après une année préparatoire (Mise à Niveau)

Equipement

Lors de votre inscription, vous aurez une liste d'équipements et vêtements professionnels dont vous devrez être en possession le jour de la rentrée scolaire. Il est impératif de respecter les marques, références et fournisseur(s) agréé(s) spécifiés sur la liste.

La tenue de ville conforme au règlement intérieur de notre établissement est obligatoire lors de la présence au lycée.