

CLASSE PRÉPARATOIRE

BTS Management en Hôtellerie Restauration

Préparation à l'intégration d'une classe de BTS MHR. Passage du CAP
(Diplôme d'État de niveau 3) en diplôme intermédiaire et complémentaire.

OBJECTIF DE LA FORMATION !

L'objectif de cette classe préparatoire est d'acquérir une large information sur le domaine de l'hôtellerie restauration. Cette mission se caractérise par une forte polyvalence qui se décline en une mise à niveau sur différents secteurs : les métiers de la salle, de l'accueil, de l'hébergement et de la cuisine.

CHEF DE
PARTIE

MAÎTRE
D'HÔTEL

DEMAIN, JE SERAI...

CUISINIER

TRAITEUR

CHEF À
DOMICILE

RYTHME

En formation scolaire
En alternance

PROGRAMME

Formation sur 1 an

ADMISSION

Dossier et
entretien

BLOC1 | GÉNIE CULINAIRE

Techniques professionnelles
Technologie de cuisine ♥

BLOC2 | RESTAURATION ET CONNAISSANCE DES BOISSONS

Commercialisation
Gestion opérationnelle ♥
Technologie de service

BLOC3 | HÉBERGEMENT ET COMMUNICATION

BLOC4 | SCIENCES APPLIQUÉES

BLOC5 | ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Anglais + italien ou espagnol
Économie et gestion hôtelière

BLOC6 | ENSEIGNEMENTS D'ÉCONOMIE ET GESTION HÔTELIÈRE

L'entreprise hôtelière ♥
La communication
Gestion comptable
Relations fournisseurs
Droit

EXAMEN

5 épreuves à valider

Moyenne générale
attendue : supérieure
ou égale à 10/20
Et un minimum de 10/20
de moyenne dans les
épreuves techniques

Aucune session
de rattrapage

COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

DÉVELOPPER ET ANALYSER

PROPOSER, ARGUMENTER ET RENDRE COMPTE

ACQUÉRIR les connaissances
et savoir-faire principaux du
domaine de l'hôtellerie-restauration

S'ADAPTER

LE + SUMMER LEARNING EXPEDITION

POSSIBILITÉ D'UN SÉJOUR EN EUROPE
POUR UNE EXPERIENCE UNIQUE

ET APRÈS ? VOUS POURREZ...

Intégrer le BTS MHR :
Management en
Hôtellerie Restauration

Esccom
22 rue El Nouzah, 06000 Nice
04 93 85 16 67
secretariatnice@ecole-esccom.com

Restaurant École
32 av. Estienne d'Orves, 06000 Nice
04 93 96 68 58
secretariatnice@ecole-esccom.com