

Management en hôtellerie - restauration (option A : Management d'unité de restauration ; option B : Management d'unité de production culinaire ; option C : Management d'unité d'hébergement)

RNCP37889 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 5
Sigle	BTS — Brevet de technicien supérieur
Code(s) NSF	334
Formacode(s)	42766
Code(s) ROME	G1401, G1402, G1703
Code(s) CFD	32033423 (BTS), 32033424 (BTS), 32033425 (BTS)
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2028

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE · SIRET : 11004401300040

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Constamment créateur d'emplois depuis des décennies, le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs regroupe des branches qui assurent la satisfaction des besoins des individus hors de leur domicile : nourrir, héberger, divertir et détendre. Les établissements du secteur répondent aux souhaits des individus comme des collectivités et contribuent à faire de la France l'un des premiers acteurs mondiaux du tourisme.

Le secteur de l'hôtellerie et de la restauration rassemble une très grande diversité d'activités, d'entreprises (de l'entreprise individuelle aux grands groupes internationaux, de l'hôtellerie de luxe au café restaurant en passant par les résidences de tourisme, l'hôtellerie de plein air mais également les établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes ...) et d'emplois.

Le titulaire d'un Brevet de Technicien Supérieur « Management en hôtellerie - 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 (A, B ou C), il réalise des activités dans les domaines de la restauration, de la production culinaire ou de l'hébergement. Il a vocation à encadrer des équipes plus ou moins importantes selon le type d'entreprise. Après une ou plusieurs expériences professionnelles réussies, il doit être en mesure de créer ou reprendre une entreprise dans son domaine ou de prendre plus de responsabilités dans son organisation.

ACTIVITÉS VISÉES

Production de services en hôtellerie restauration

Conception et réalisation des prestations de services attendues par le client

Évaluation et analyse de la production de services

Communication avec les autres services

Animation de la politique commerciale et développement de la relation client

Participation à la définition de la politique commerciale

Déploiement de la politique commerciale dans l'unité de production de services

Développement de la relation client
Management opérationnel de la production de services en hôtellerie-restauration
Management de tout ou partie du service
Gestion et animation de l'équipe
Pilotage de la production de services en hôtellerie-restauration
Mise en œuvre de la politique générale de l'entreprise dans l'unité
Mesure de la performance de l'unité et de sa contribution à la performance de l'entreprise
Entrepreneuriat en hôtellerie-restauration
Formalisation d'un projet entrepreneurial en hôtellerie-restauration
Évaluation de la faisabilité du projet entrepreneurial en hôtellerie-restauration

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Concevoir et réaliser des prestations de service attendues par le client
Évaluer et analyser la production de service
Communiquer avec les autres services
Participer à la définition de la politique commerciale
Déployer la politique commerciale
Développer la relation client
Manager tout ou partie du service
Gérer et animer l'équipe
Mettre en œuvre la politique générale de l'entreprise dans le service
Mesurer la performance du service et sa contribution à la performance de l'entreprise
Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie-restauration
Évaluer la faisabilité du projet

Blocs de compétences

RNCP37889BC01 — Conception et production de services en hôtellerie-restauration

LISTE DE COMPÉTENCES

Concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client
Evaluer et analyser la production de services
Communiquer avec les autres services

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (établissements publics ou privés sous contrat), Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage habilités), Formation professionnelle continue (établissements publics habilités).
Ponctuelle écrite + pratique
Formation professionnelle continue (établissements publics habilités à pratiquer le CCF pour ce BTS).
Ponctuelle écrite + pratique
Scolaires (établissements privés hors contrat), Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage non habilités), Formation professionnelle continue (établissements non habilités), Au titre de leur expérience professionnelle, Enseignement à distance.
Ponctuelle écrite + pratique

RNCP37889BC02 — Mercatique des services en hôtellerie-restauration

LISTE DE COMPÉTENCES

Participer à la définition de la politique commerciale
Déployer la politique commerciale dans l'unité de production de services
Développer la relation client

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (établissements publics ou privés sous contrat), Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage habilités), Formation professionnelle continue (établissements publics habilités).
Ponctuelle orale
Formation professionnelle continue (établissements publics habilités à pratiquer le CCF pour ce BTS).
CCF 2 situations
Scolaires (établissements privés hors contrat), Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage non habilités), Formation

professionnelle continue (établissements non habilités), Au titre de leur expérience professionnelle, Enseignement à distance.

Ponctuelle orale

RNCP37889BC03 — Management de la production de services en hôtellerie-restauration

LISTE DE COMPÉTENCES

Manager tout ou partie du service

Gérer et animer l'équipe

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (établissements publics ou privés sous contrat), Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage habilités), Formation professionnelle continue (établissements publics habilités).

Ponctuelle écrite

Formation professionnelle continue (établissements publics habilités à pratiquer le CCF pour ce BTS).

CCF 2 situations

Scolaires (établissements privés hors contrat), Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage non habilités), Formation professionnelle continue (établissements non habilités), Au titre de leur expérience professionnelle, Enseignement à distance.

Ponctuelle écrite

RNCP37889BC04 — Pilotage de la production de services en hôtellerie-restauration

LISTE DE COMPÉTENCES

Mettre en œuvre la politique générale de l'entreprise dans l'unité

Mesurer la performance de l'unité et sa contribution à la performance de l'entreprise

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (établissements publics ou privés sous contrat), Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage habilités), Formation professionnelle continue (établissements publics habilités).

Ponctuelle écrite

Formation professionnelle continue (établissements publics habilités à pratiquer le CCF pour ce BTS).

Ponctuelle écrite

Scolaires (établissements privés hors contrat), Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage non habilités), Formation professionnelle continue (établissements non habilités), Au titre de leur expérience professionnelle, Enseignement à distance.

Ponctuelle écrite

RNCP37889BC05 — Entrepreneuriat en hôtellerie-restauration

LISTE DE COMPÉTENCES

Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie-restauration

Evaluer la faisabilité du projet entrepreneurial

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (établissements publics ou privés sous contrat), Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage habilités), Formation professionnelle continue (établissements publics habilités).

CCF 2 situations

Formation professionnelle continue (établissements publics habilités à pratiquer le CCF pour ce BTS).

CCF 2 situations

Scolaires (établissements privés hors contrat), Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage non habilités), Formation professionnelle continue (établissements non habilités), Au titre de leur expérience professionnelle, Enseignement à distance.

Ponctuelle orale

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

En fonction de la structure (statut, taille, organisation) de l'organisation qui l'emploie, le titulaire du BTS Management en hôtellerie-restauration réalise des activités relevant de métiers de façon autonome sous l'autorité d'un responsable

de l'entreprise ou d'un cadre, le plus souvent en équipe dont il a la charge de l'animation, du contrôle et de l'évaluation.

Il travaille en étroite collaboration dans le cadre de son équipe mais également avec les autres personnels de l'entreprise. Il est en relation avec des clients et doit communiquer, notamment en langues vivantes étrangères. Il exerce ses savoir-faire avec le souci d'une maîtrise constante de la qualité.

Le titulaire d'un BTS Management en hôtellerie-restauration peut exercer son activité dans une petite entreprise d'hôtellerie restauration, une unité de production de services d'un grand groupe, un cabinet de conseil en ingénierie ou dans une entreprise de l'industrie agroalimentaire ayant un service de distribution où ses compétences seront valorisées (démonstration de produits, usage des matériels spécifiques ...).

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

En début de carrière, le titulaire du BTS Management en hôtellerie-restauration, selon l'organisation de l'entreprise et l'expérience acquise durant son cursus de formation et ses expériences professionnelles peut accéder, selon son option aux métiers suivants :

Pour l'Option A : Maître d'hôtel (MH), Premier Maître d'hôtel, Sommelier, Chef barman

Pour l'Option B : Demi-chef de partie, Chef de partie, Second de cuisine

Pour l'Option C : Assistant(e) gouvernant(e), Gouvernant(e) d'étages, Community manager, Chef de brigade réception, Assistant(e) chef de réception

Après une ou plusieurs expériences professionnelles, le titulaire du BTS Management en hôtellerie-restauration pourra se voir proposer des postes de responsabilités tels que :

Pour l'Option A : Assistant de direction de restauration, Chef sommelier, Directeur adjoint, Directeur

Pour l'Option B : Chef de cuisine, Responsable de production, Directeur adjoint, Directeur

Pour l'Option C : Responsable de l'accueil, Gouvernant(e) général(e), Revenue ou yield manager, Chef de réception, Directeur de l'hébergement, Directeur adjoint, Directeur

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Élevée (4/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 4 sur 5.
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Non-durabilité de l'emploi, Non-attractivité salariale
Salaire médian (mensuel)	1 890 €
Familles professionnelles (FAP)	S2X60 — Employés de l'hôtellerie · tension 4/5 (Élevée) S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs · tension 3/5 (Modérée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	58 150
Jugés difficiles à recruter	44 %
Emplois saisonniers	68 %
Familles professionnelles (FAP)	S2X60 — Employés de l'hôtellerie S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

Le jury, nommé pour chaque session par arrêté du recteur d'académie, est présidé par un enseignant-chercheur ou par un inspecteur d'académie-inspecteur pédagogique régionale de la spécialité du diplôme. Il est composé à parts égales :

- De professeurs de l'enseignement public, représentant la majorité des personnels enseignants, dont un enseignant-chercheur, et s'il y a lieu, de professeurs de l'enseignement privé sous contrat ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage.
- De membres de la profession intéressée par le diplôme, employeurs et salariés.

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Nouvelle-Calédonie, Polynésie française

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	11 093 €
Selon la branche	6 600 € – 11 223 €
Prise en charge	Branches concernées
11 093 €	Valeur par défaut · 195 branches
11 223 €	CPNE Casinos, CPNE de l'industrie hôtelière, CPNE du commerce de détail alimentaire non spécialisé, CPNEF de la Branche des organismes de formation, CPNEF des Espaces de Loisirs, d'Attractions et Culturels (ELAC)
8 000 €	CPNE chimie, CPNE de l'immobilier
10 935 €	CPNEFP de la restauration commerciale libre-service
9 720 €	CPNE de l'ingénierie, des services informatiques et du conseil
9 038 €	CPNE de la branche de l'hospitalisation privée à statut commercial et du thermalisme
6 600 €	CPNE Banque

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/08/2028
-------------------------------------	------------

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP35339

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37889/>

Où se former

Formations référencées	23
Organismes	10

Régions couvertes	4
Prix indicatif	990 € – 17 012 €
Durée	1350 – 3010 h

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	567
Organismes gestionnaires (CFA)	128
Organismes formateurs	195
Régions couvertes	14
Départements couverts	78
Organismes certifiés Qualiopi	190
Formations à distance	4
Sessions	de 08/2024 à 08/2030

Catalogue des formations en apprentissage — réseau des Carif-Oref. Sans frais pour l'alternant : formation financée par l'OPCO de la branche (NPEC).

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	587
Montant total engagé	920 997 €
Coût moyen par dossier	1 569 €
Durée moyenne	199 h
Période	10/2023 – 09/2026
France compétences	93 %
Reste à charge titulaire	3 %
Régions	2 %
France Travail	1 %
Entreprise	0 %
Compte d'engagement citoyen	0 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.