

LES ATOUTS DU BTS EN ALTERNANCE

- L'Alternance correspond a une demande du marché du travail
- Un premier contrat de travail
- L'acquisition d'une expérience professionnelle
- Un encadrement professionnel en entreprise
- Un encadrement technologique et général au sein du centre de formation professionnelle
- L'acquisition d'un diplôme de niveau III (BTS)
- Une première rémunération

LES POURSUITES D'ETUDES

- Licences Pro Hôtellerie
- Licences Pro Spécialité restauration gastronomique à vocation internationale
- Licence Pro Commercialisation et Gestion des Structures et Hébergements Touristiques
- Licence Pro restauration collective et commerciale

VOS QUALITES

- Mobilité
- Esprit de synthèse
- Adaptabilité
- Esprit d'équipe
- Culture générale
- Diplomatie
- Motivation
- Curiosité
- Rigueur

NOUS CONTACTER

LYCEE DES METIERS HOTELLERIE RESTAURATION COMMERCE WEBMARKETING DE L'ARROUZA

28 Boulevard Roger Cazenave
B.P. 707
65107 LOURDES Cedex
Tel : 05.62.42.73.90
Fax : 05.62.94.28.65
Mail : 0650014m@ac-toulouse.fr
<http://arrouza.entmip.fr/>

CONTACT :
Chef d'Etablissement
Anne CLAVE
DDFPT
Frédéric DELGA



CFA Académie de Toulouse

05.62.34.86.11.
06.16.63.23.17.

0651049m@ac-toulouse.fr
<http://www.apprentissage-sud-ouest.com/>

LYCEE DES METIERS
DE L'ARROUZA DE
L'HOTELLERIE
RESTAURATION
COMMERCE ET
WEB MARKETING

BTS MANAGEMENT
HOTELLERIE
RESTAURATION
EN ALTERNANCE
OPTION A / B / C

FAITES LE CHOIX
D'UNE FORMATION
PROFESSIONNELLE
ET DIPLOMANTE

PORTES OUVERTES

Samedi 09 mars 2024 de 9h00 à 13h00

Mercredi 15 mai 2024 de 13h00 à 17h00



L'ALTERNANCE

POUR L'APPRENTI

La formation en alternance est ouverte aux jeunes de 16 à 30 ans. Ils doivent être titulaires d'un Baccalauréat ou d'un Brevet Professionnel. Les candidats seront sélectionnés sur dossier, lettre de motivation et signature d'un contrat d'apprentissage. L'examen du BTS reste le même que celui sous statut scolaire.

Les conditions d'emploi seront en relation avec la convention collective et le droit du travail.

Délivrance d'une carte nationale d'étudiant des métiers donnant droit à des avantages tarifaires (transport, cinéma, spectacle, ...).

Mesure d'aide au logement, à la restauration et au transport par le biais du Conseil Régional Occitanie Pyrénées Méditerranée.

Financement possible d'une partie du permis de conduire

POUR L'EMPLOYEUR

Possibilité d'exonération totale ou partielle des cotisations patronales en fonction de la taille de l'entreprise.

Aide à l'apprentissage sous certaines conditions

	<18 ans	18/20 ans	21/25 ans	>26 ans
1ère année	27 % / SMIC	43 % / SMIC	53 % / SMIC	100 % SMIC
2ème année	39 % / SMIC	51 % / SMIC	61 % / SMIC	100 % SMIC
3ème année	55 % / SMIC	67 % / SMIC	78 % / SMIC	100 % SMIC
Taux de rémunération en 2022				

Pour les apprentis de 26 ans et +

Salaires le + élevé entre le Smic et le salaire minimum conventionnel correspondant à l'emploi occupé pendant le contrat d'apprentissage

LE BTS MANAGEMENT HOTELIERIE RESTAURATION

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, 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.

Après une ou plusieurs expériences professionnelles réussies, il ou elle doit être en mesure de créer ou reprendre une entreprise dans son domaine ou de prendre plus de responsabilités dans son organisation.

P1 - Pôle d'activités 1 – Production de services en hôtellerie restauration

Conception et réalisation des prestations de service attendues par le client
Evaluation et analyse de la production de services
Communication avec les autres services

P2 - Pôle d'activités 2 – 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

P3 - Pôle d'activités 3 – Management opérationnel de la production de services en hôtellerie restauration

Management de tout ou partie du service
Gestion de l'équipe

P4 - Pôle d'activités 4 – 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

P5 - Pôle d'activités 5 – Entrepreneurat en hôtellerie restauration

Formalisation d'un projet entrepreneurial en hôtellerie restauration
Evaluation de la faisabilité du projet entrepreneurial

LE CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE

RENTREE SEPTEMBRE 2019

La première année est commune et se déroule sur le Lycée Technologique et Professionnel de l'Arrouza à Lourdes (option A, B et C).

En deuxième année, les apprentis ayant choisis l'**option A (management d'unité de restauration)** et l'**option C (management d'unité d'hébergement)** restent sur le site du Lycée des Métiers de l'Arrouza à Lourdes et les apprentis ayant choisis l'**option B (management d'unité de production)** se déplacent sur le site du Lycée des Métiers de Lautréamont à Tarbes.

Possibilité suivant la disponibilité d'hébergement hors ou sur établissement sur les deux centres de formation. Nous accueillons un maximum de 16 candidats par année d'étude

	1 BTS MHR	2 BTS MHR		
		A	B	C
Français	3h	3h	3h	3h
Langues vivantes étrangères	LV1 2h30 LV2 2h30	LV1 2h30 LV2 2h30	LV1 2h30 LV2 2h30	LV1 2h30 LV2 2h30
Entrepreneuriat et Pilotage	9 h	9 h	9h	9h
Management et Mercatique	6h	5h	5h	5h
Enseignements hôtellerie restauration	12h	13 h	13 h	12 h 1h LV1/co enseignement)

REPARTITION DES TEMPS D'ALTERNANCE

32 semaines en entreprise

20 semaines en centre de formation