

## 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](mailto: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 05 février 2022 de 9h00 à 13h00**  
Possibilité de se restaurer sur place

**Mercredi 11 mai 2022**



## 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
<b>Taux de rémunération en 2022</b>				

#### 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
<b>Français</b>	3h	3h	3h	3h
<b>Langues vivantes étrangères</b>	LV1 2h30 LV2 2h30	LV1 2h30 LV2 2h30	LV1 2h30 LV2 2h30	LV1 2h30 LV2 2h30
<b>Entrepreneuriat et Pilotage</b>	9 h	9 h	9h	9h
<b>Management et Mercatique</b>	6h	5h	5h	5h
<b>Enseignements hôtellerie restauration</b>	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