

CONTRAT D'APPRENTISSAGE 3 ANS - 2 ANS

RNCP37889 | NIVEAU 5

BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

Avec l'EPMT, formez-vous au BTS Management en Hôtellerie-Restauration à Paris 17 pour faire de votre passion, votre métier.
Formation ouverte au programme Étoiles & Terroirs® et au programme Erasmus+.

PRODUIRE DES SERVICES ET ENCADRER LES ÉQUIPES

Le titulaire du BTS MHR possède plusieurs aptitudes en :

- Management opérationnel.
- Production de service et de pilotage de la production de service.
- Animation de la politique commerciale et développement de la relation client.

PUBLIC & PRÉREQUIS

Pour une formation en 3 ans en apprentissage

Être titulaire d'un **Bac Général OU d'un Bac Technologique OU d'un Bac Professionnel**.

Pour une formation en 2 ans en apprentissage

Être âgé de **16 à 29 ans révolus**(30 ans moins 1 jour)ET
Être titulaire du **Bac Technologique Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration OU**

Être titulaire du **Bac Pro Cuisine de bon niveau OU**
Être titulaire du **Bac Pro Commercialisation et Services en restauration de bon niveau OU**
Être issu de **Mise à Niveau**.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance

2 semaines à l'EPMT / 2 semaines en entreprise.

Volume horaire total

1 820 à 1 855 heures.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance

2 semaines à l'EPMT / 2 semaines en entreprise.

Volume horaire total

1 230 à 1 250 heures.

À SAVOIR

Qui peut signer un contrat d'apprentissage ? Conditions & Exceptions : www.service-public.fr

L'âge maximum peut être repoussé dans certaines conditions : poursuite de formation, situation de handicap ...

Le choix de l'option se détermine avant l'entrée en année d'examen

Option A Unités de restauration | Option B Unités de production culinaire | Option C Unités d'hébergement

Pour une formation en 3 ans :

la première année est consacrée à la mise à niveau permettant d'accéder au BTS,
la deuxième est commune aux trois options et la troisième année est dédiée à la spécialisation.

Pour une formation en 2 ans :

la première année est commune aux trois options et la deuxième année est dédiée à la spécialisation.

Le BTS MHR permet de valider la **certification TOEIC® en Anglais & la certification ELYTE en Espagnol**.

À noter : L'apprentissage est basé sur la cuisine française, un bon cuisinier se doit de goûter ses préparations. Il est donc conseillé aux candidats, soumis à certains interdits alimentaires, de bien réfléchir aux conséquences qu'entraînerait une telle orientation.

Le programme est ouvert en alternance en formation initiale et en formation continue.

QUALITÉS REQUISES

Excellente présentation, autonomie et poly-compétence.

Sens de l'organisation et résistance physique.

Sens de la communication (clarté et concision) et esprit analytique.

DÉPOSER SA CANDIDATURE

La procédure générale

- Date de clôture : jusqu'à la date limite d'inscription à l'examen selon le certificateur.
- Postuler sur le site de l'EPMT et assister à une séance d'informations.
- Passer un entretien d'admission sur convocation et éventuellement un test de positionnement.

Les exigences pour suivre la formation initiale dans son intégralité en contrat d'apprentissage

- Le contrat d'apprentissage doit être conclu au plus tard 3 mois après le commencement de la formation.
- Le contrat de professionnalisation doit débuter en même temps que la formation.
- Vous serez accompagné dans vos recherches dès votre admission.

CANDIDATURE@EPMT.FR

Taux de réussite aux examens session 2025 : Option A : 87% | BTS MHR Option B : 84% | BTS MHR Option C : 100%

LIEU DE FORMATION

Un campus où il fait bon vivre et se former : EPMT | 17 rue Jacques Ibert - 75017 Paris

- Transports : : M3 Louise Michel | Bus et Tramway T3b Porte de Champerret | RER C Pereire | Transilien L Clichy-Levallois.
- Parking : 10 places disponibles pour les deux roues.
- Accès au public : Du lundi au vendredi de 8h30 à 17h30.
- Planning des cours : Du lundi au vendredi de 8h30 à 18h30.
- Portes Ouvertes : Deux samedis en février et en mars.
- Locaux : Tous nos espaces techniques sont contrôlés régulièrement pour la mise en conformité.
- Accessibilité : Notre site de formation est accessible au public à mobilité réduite.
- EPMT Home : Un foyer attenant de 80 chambres réservé aux majeurs.
- Jardin pédagogique : Des bacs potagers pour sensibiliser les apprenants à la biodiversité.
- Salle de jeux.

AGENDA 2026

Des événements pour concrétiser votre projet

- Séances d'informations : Mercredis 14/01 - 28/01 - 18/02 - 01/04 - 29/04 - 20/05 - 10/06.
- Séances d'entretiens : Mercredis 21/01 - 04/03 - 18/03 - 15/04 - 06/05 - 27/05 - 03/06 - 17/06 - 01/07.
- Journées Portes Ouvertes : Samedis 07/02 et 14/03.
- Forums recrutement : Mercredis 11/02 - 25/03 - 24/06.
- Pré-rentree : Fin août.
- Rentrée : De septembre à l'échéance d'inscription à l'examen et selon la capacité d'accueil.

COMPÉTENCES

Cinq blocs de compétences conçus pour maximiser l'insertion professionnelle

- BLOC 1 : Conception et production de services en hôtellerie-restauration.
- BLOC 2 : Mercatique des services en hôtellerie-restauration.
- BLOC 3 : Management de la production de services en hôtellerie-restauration.
- BLOC 4 : Pilotage de la production de services en hôtellerie-restauration.
- BLOC 5 : Entrepreneuriat en hôtellerie-restauration.

PROGRAMME

Les enseignements généraux

- LV1 obligatoire : Anglais.
- LV2 au choix : Espagnol, Italien ou Chinois Mandarin.
- LV3 différente de la LV2 : Espagnol, Italien ou Chinois Mandarin.
- Culture Générale et Expression Française.
- Géographie touristique (*uniquement en Mise à Niveau avec passage du CS Accueil-Réception*).
- Mathématiques.

Les enseignements professionnels

- Environnement Économique et Juridique de l'Entreprise Hôtelière.
- Bases de gestion de l'entreprise hôtelière.
- Sciences appliquées.
- Ingénierie.
- Hébergement / Restauration / Cuisine.
- Management, pilotage et entrepreneuriat en hôtellerie restauration.
- Mercatique des services en hôtellerie restauration.
- Sciences Appliquées.
- Hygiène et nutrition.
- Gestion Eco Droit.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Les experts de la formation

- Formateurs techniques : Tous sont d'anciens professionnels des métiers de l'hôtellerie-restauration.

- Directrice exécutive pédagogique : Marie Grosjean | m.grosjean@epmt.fr
- Conseiller Principal d'Éducation : Albin Racon | a.racon@epmt.fr
- Référente handicap : Margaux Da Costa | m.dacosta@epmt.fr
- Référente mobilité : Florence Heudron | mobilite@epmt.fr
- Service d'aide au placement : placement@epmt.fr

Le partenariat avec l'hôtel Espace Champerret***

- Cas pratiques sur site : 39 chambres.

Les expériences pour partager et se perfectionner

- Masterclass Jacques Barnachon – Chef Euro-Toques Jeunes.
- Masterclass Martin Simolka – Executive – Chef Hotel Molitor.
- Masterclass Miroslav Stycinskij et Vitalik Zerkai – Experts cuisine lituanienne.
- Masterclass Philippe Geneletti – Chef Euro-Toques Jeunes.
- Masterclass Stéphane Gournault – Chef Euro-Toques Jeunes.
- Masterclass Sylvain Maenhout – Coutelier et forgeron.
- Masterclass William Wongso – Expert culinaire indonésien.

Les outils de suivi des apprenants

- Outils de suivi de présence : Badge, appels en classe et/ou feuilles d'émargement.
- Outils de suivi pédagogique : Conseil de classe, progressions pédagogiques et référentiel de formation.

MOBILITÉ EN PREMIÈRE ANNÉE

Dans le cadre de son engagement pour l'ouverture culturelle et le développement des compétences de ses apprenants, le BTS MHR propose l'année 1/3 ou l'année 1/2, deux types de programmes de mobilité :

- Erasmus + : le programme de mobilité internationale.
- Étoiles & Terroirs® : le programme de mobilité interrégionale.

Ces dispositifs offrent aux apprenants une opportunité unique d'élargir leurs horizons, de renforcer leur autonomie et de valoriser leur parcours professionnel.

MOYENS TECHNIQUES

Des locaux modernes avec un accès Wifi

- 1 salle polyvalente de 360 m² : La salle Jean Blat.
- 1 self de 390 m² : La Cantine Gourmande.
- 1 bibliothèque de 120 m².
- 1 gymnase de 540 m².
- 25 salles de cours de 15 à 34 places équipées de tableaux interactifs.
- 3 salles informatiques de 31 postes avec imprimante et vidéo-projecteur.
- 1 laboratoire de sciences de 30 postes.
- 11 vestiaires hommes et femmes équipés des casiers individuels.

Des espaces pédagogiques dédiés

- 1 restaurant d'application : Le Restaurant La Fontaine titrée Maître Restaurateur.
- 6 cuisines pédagogiques de 15 postes et qui servent de centre d'examen.
- 1 laboratoire mixte cuisine et pâtisserie de 15 postes.
- 1 cuisine de démonstration de 15 postes.
- 2 chambres d'application.
- 2 desks de réception.

Des outils numériques adaptés

- Salles informatiques : accès personnalisé et sécurisé.
- ENT : emploi du temps, bourse aux offres d'alternance, CV EPMT, carnet électronique ...
- Office 365 : Teams, Word, Excel, Powerpoint, OneDrive ...
- Digital Learning : Moodle, Projet Voltaire, Rise Up, Rapidmooc ...
- Logiciels professionnels : Optims, Hotel Easy, Euresto ...

MODALITÉS D'EXAMEN

Des épreuves professionnelles

Toutes les épreuves en ponctuel, se déroulent en dernière année et sont fixées par le calendrier de l'Éducation Nationale.

Toutes les épreuves en CCF, se déroulent en dernière année et sont fixées par le calendrier de l'EPMT.

- Culture générale et expression :
- Langues vivantes étrangères
 - LV1 :
 - LV2 :
- Management, pilotage et entrepreneuriat en hôtellerie-restauration
 - pilotage de la production de services

- projet d'entrepreneuriat
- management de la production de services
- Mercatique des services en hôtellerie-restauration :
- Conception et production de services en hôtellerie-restauration
 - option A :
 - option B :
 - option C :
- LV3 facultative :

En cas d'absence ou d'échec

- Deuxième session épreuves CCF : avant fin mai, uniquement pour les candidats excusés par un certificat médical.
- Deuxième session épreuves ponctuelles : en septembre, uniquement pour les candidats excusés par un certificat médical.
- Doublement : possible avec bénéfice des notes, uniquement sur accord de la direction pédagogique.

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Des métiers répertoriés par domaine

- Restauration : Maître d'hôtel ; Premier Maître d'hôte I ; Sommelier ; Chef barman.
- Cuisine : Demi-chef de partie ; Chef de partie ; Second de cuisine.
- Hébergement : Assistant gouvernant ; Gouvernant d'étages ; Community Manager ; Chef de brigade réception ; Assistant chef de réception.

Le titulaire du BTS MHR peut exercer son activité dans différents types d'entreprise

- Petite entreprise d'hôtellerie restauration ;
- Unité de production de services d'un grand groupe ;
- Cabinet de conseil en ingénierie ;
- Entreprise de l'industrie agroalimentaire.

Possibilité de poursuivre une carrière à l'étranger.

FINANCEMENT

Selon votre statut, plusieurs dispositifs permettent de financer la formation :

- Pour une formation en apprentissage : la formation est gratuite pour l'apprenti, elle est financée par un contrat.
- Pour une formation continue selon l'article L 6313-1 du Code du travail : 20€/h. (l'ADMT est exonérée de la TVA).
- Prise en charge de l'entreprise : montant sur www.francecompetences.fr - rubrique référentiels.

FRAIS ADMINISTRATIFS

Les frais administratifs sont transférés sur le compte self.

- 65€ pour une formation initiale : remboursable sous conditions.

FRAIS DE FORMATION (TARIFS 2025)

Les tenues, les accessoires obligatoires dès l'entrée en formation et quelle que soit l'option envisagée pour l'année d'examen

Le pack féminin se compose d'une veste, d'un pantalon, de deux tops noirs et de deux twillies or. La jupe est disponible uniquement à l'unité. L'uniforme féminin se porte au choix avec les escarpins UNIFORME PRESTIGE (*du trousseau*) ou les derbies UNIFORME PRESTIGE (*en sus*). Le pack masculin comprend un costume noir et une chemise blanche. L'uniforme masculin se porte avec la cravate EPMT MORGANE DIFFUSION (*du trousseau*) et les chaussures de ville MORGANE DIFFUSION (*du trousseau*).

Le trousseau commun aux 3 options comprend deux tenues pro (cuisine / salle + hébergement), 2 paires de chaussures, d'autres fournitures et la broderie sur veste et sur blouse obligatoire (*logo EPMT, prénom et nom de l'apprenant*). Le trousseau féminin comprend un tailleur marine jupe ou pantalon au choix au même prix, un top blanc et des escarpins. Le tailleur marine se porte avec les escarpins MORGANE DIFFUSION (*du trousseau*) ou les derbies UNIFORME PRESTIGE (*en sus*). Il doit être complété par le twilly UNIFORME PRESTIGE. Le trousseau masculin comprend un costume marine, une chemise blanche, la cravate EPMT et une paire de chaussures.

- Uniforme Prestige : [pack masculin 238€] [pack féminin 247€] [jupe facultative 48,80€] [derbies facultatives 78,30€] Achat en ligne - mot de passe : paris
- Morgane Diffusion : [[trousseau masculin](#)] 2 tenues + cravate + chaussures de sécurité + chaussures de service 642,05€]
- Morgane Diffusion : [[trousseau féminin](#)] 2 tenues + chaussures de sécurité + escarpins 595,30€]

Le matériel au choix parmi trois prestataires, les manuels

- NH&R [[mallette + trousse](#) 290€] Achat en ligne
- Maison Lejeune [[mallette + ensemble](#) 229€] [[trousse + ensemble](#) 45€]
- Eurolam [[mallette + ensemble](#) 222€] Achat en ligne référence à copier : CA25000234
- Manuels : Vos formateurs vous fourniront les références à la rentrée, conservez ceux que vous possédez déjà.

Le transport, la restauration

Transport : Prise en charge des frais de transports publics par l'employeur à hauteur de 50% du forfait.

Restauration: Remboursement par les OPCO en fin d'année scolaire de 3€ par repas consommé à la Cantine Gourmande dans le cadre d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise du secteur privé.

- Régime demi-pensionnaire pour déjeuner tous les jours de présence à l'EPMT : 6,20€ par repas.

- Régime externe pour déjeuner uniquement les jours de TP et occasionnellement les autres jours de présence à l'EPMT : 6,30€ par repas.

Tous les tarifs sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés.

Les frais de formation peuvent être réduits si vous possédez déjà de l'équipement EPMT.

Conservez toutes vos factures acquittées, elles vous seront demandées si vous êtes éligible aux différentes aides.

POUR SUIVRE SA FORMATION À L'EPMT

CS Cuisinier en desserts de restaurant

CS Métiers du bar

CS Sommellerie

Licence Pro OGEHR - MIH

Licence Pro OGEHR - RCC

Licence Pro MPE