

CONTRAT D'APPRENTISSAGE 3 ANS | 1 AN

RNCP37889

MISE À NIVEAU BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

Avec l'EPMT, formez-vous à la Mise à Niveau BTS Management en Hôtellerie-Restauration à Paris 17 pour faire de votre passion, votre métier. La formation en 3 ans propose la mobilité inter-régionale dans le cadre du programme Étoiles & Terroirs initié par l'EPMT.

PRÉPARER À L'ENTRÉE EN BTS MHR

La classe de Mise à Niveau est une formation pluridisciplinaire et vise plusieurs objectifs :

- Apporter les connaissances professionnelles en cuisine, restauration et hébergement.
- Découvrir le milieu professionnel.
- Confirmer l'orientation professionnelle.
- La Mise à Niveau a plusieurs formes

PUBLIC & PRÉREQUIS

Pour une MAN intégrée au BTS en apprentissage

Être âgé de **16 à 29 ans révolus** (30 ans moins 1 jour) **ET**
Être titulaire d'un **Bac Général OU d'un Bac Technologique OU**
d'un **Bac Professionnel**.

Pour une MAN diplômante en apprentissage

Être âgé de **16 à 29 ans révolus** (30 ans moins 1 jour) **ET**
Être titulaire d'un **Bac Général OU d'un Bac Technologique OU**
d'un **Bac Professionnel**.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Durée

3 ans de BTS

Alternance

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

Volume horaire total

1 820 à 1 855 heures.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Durée

1 an de MAN + 2 ans de BTS

Alternance MAN

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

Volume horaire total

610 heures à 690 heures.

Alternance BTS

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

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

Le BTS MHR en 3 ans propose la mobilité inter-régionale dans le cadre du programme Étoiles & Terroirs initié par l'EPMT.

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, disponibilité et adaptabilité.

Sens de l'organisation et sens pratique.

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

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 DU BTS MHR

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.
- Géographie Touristique.
- Expression Française.
- Gestion-Économie-Droit.
- Sciences Appliquées.
- Mercatique.
- Ingénierie.
- Hygiène et Nutrition - Nouveaux comportements alimentaires.
- Mathématiques.

Les enseignements professionnels

- Économie et gestion hôtelière.
- Enseignement scientifique Alimentation - Environnement.
- Sciences et technologies des services.
- Sciences et technologies culinaires.

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
- Coordinatrice pédagogique MAN : Magalie Carré m.carre@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 William Wongso - Expert culinaire indonésien.
- Afterwork Denis Courtiade - Directeur du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée Paris.

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.

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.
- 1 laboratoire de sommellerie de 25 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 et générales

Toutes les épreuves en ponctuel sont fixées par le calendrier de l'Éducation Nationale.

Toutes les épreuves en CCF sont fixées par le calendrier de l'EPMT.

- CAP Cuisine : [voir fiche correspondante.](#)
- CAP Commercialisation et Services : [voir fiche correspondante.](#)
- CS Accueil-Réception : [voir fiche correspondante.](#)
- BTS Management en Hôtellerie-Restauration : [voir fiche correspondante.](#)

En cas d'échec à l'examen

- 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 pour la MAN diplômante et le BTS MHR avec bénéfice des notes, uniquement sur accord de la direction pédagogique.

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS APRÈS LE BTS

Des métiers répertoriés par domaine

- Restauration : Maître d'hôtel ; Premier Maître d'hôtel ; 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 sont obligatoires dès l'entrée en formation et quelle que soit l'option envisagée

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

BTS Management en Hôtellerie-Restauration