

Invitation à l'excellence



SAINTE-ANNE

LYCÉE

HÔTELLERIE - RESTAURATION - SANTÉ - SOCIAL

SAINT-NAZAIRE



SOUS STATUT
SCOLAIRE

EN
APPRENTISSAGE



Devenir un technicien possédant à la fois
une culture élargie, les technicités
indispensables ainsi qu'une polycompétence
en Hôtellerie-Restauration.
Acquérir les fondamentaux du management
afin de gérer une équipe, et ce,
dans tout type d'établissements.

BTS

MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION (MHR)



LES ATOUTS DE LA FORMATION

- Un réseau d'entreprises partenaires haut de gamme
- Intervention de professionnels de renom
- Des mises en situation variés & des expériences professionnelles chaque année
- Un cycle progressif de spécialisation & un parcours adapté à chaque profil
- Un pôle étudiant (locaux, règlement, offre de restauration, BDE...)
- Des mobilités à l'étranger financées par des bourses Erasmus

2 ANS

Après le Baccalauréat
(prof. ou STHR) ou après
une Mise à Niveau en
Hôtellerie - Restauration

CONTENUS DE FORMATION

MATIÈRES GÉNÉRALES

- Culture Générale • Langues vivantes A et B
- Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise
- Hôtellerie-Restauration • Management de l'entreprise
- Hôtellerie-Restauration et mercatique des services
- Conduite de projet entrepreneurial

FORMATION TECHNOLOGIQUE

- Sciences en Hôtellerie-Restauration
- Ingénierie en Hôtellerie-Restauration
 - Sommellerie et technique de bar
 - Sciences et technologie culinaires
- Sciences et technologie des services en restauration
- Sciences et technologie des services en hébergement

PÉRIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE

3 PÉRIODE EN ENTREPRISE

- Stage court de 2 semaines en février
- Stage long de 13 semaines d'avril à fin juillet
- Stage d'approfondissement de 3 semaines en 2^{ème} année

Le stagiaire intégrera les départements opérationnels (cuisine, restaurant et hébergement) de l'entreprise

LES CHOIX D'OPTIONS

En fin de 1^{ère} année, l'étudiant choisi de se spécialiser dans une des trois options proposées :

| **Option A - Management d'unité de restauration**

| **Option B - Management d'unité de production culinaire**

| **Option C - Management d'unité d'hébergement**

POURSUITE D'ÉTUDES

- Bachelor Responsable Hôtellerie Restauration et Tourisme
- Certificat de spécialisation Accueil Réception
- Certificat de spécialisation Métiers du Bar

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Directeur des unités de restauration commerciale et d'hébergement
- Responsable de services
- Contrôleur de gestion
- Postes d'encadrement
- Gérant des sociétés de restauration collective

APTITUDES REQUISES

- Sens de l'organisation
- Autonomie
- Aisance relationnelle
- Aptitude à travailler en équipe
- Bonne mémorisation et sens critique

ÉTABLISSEMENT MEMBRE

DU RÉSEAU RENASUP PAYS DE LA LOIRE

Dans le cadre de la préparation du CNRD

DES ASSOCIATIONS DE LYCÉES HÔTELIERS :

ANEPHOT : Association Nationale des Ecoles Privées d'Hôtellerie et de Tourisme

AFLYHT : Association Française des Lycées d'Hôtellerie et de Tourisme

AEHT : Association Européenne des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme



SAINTE-ANNE

250 boulevard Laënnec - 44600 Saint-Nazaire

Tél. : 02 40 17 12 00

accueil2@lycee-sainte-anne.net

lyceesainteanne.fr

Retrouvez-nous également sur



LYCÉE DES MÉTIERS

