



École hôtelière

MAN

MISE À NIVEAU EN HÔTELLERIE-RESTAURATION



Faire grandir les talents

43, avenue de la gare
48200 St Chély d'Apcher

☎ 04 66 31 00 99

✉ contact@ensemble-sacre-coeur.fr

🌐 ensemble-sacre-coeur.fr



Demain ensemble !

Établissement d'enseignement privé sous contrat d'association avec l'État

La **Mise à Niveau** **Hôtellerie-Restauration**

permet aux candidats qui n'ont pas suivi un second cycle du domaine de l'hôtellerie restauration sanctionné soit par le Baccalauréat Technologique Sciences et Technologies de l'Hôtellerie-Restauration (STHR), soit par le Baccalauréat Professionnel Commercialisation et Services en Restauration, soit par le Baccalauréat Professionnel Cuisine d'accéder au cycle d'enseignement préparant au Brevet de Technicien Supérieur Management en Hôtellerie Restauration (MHR).

Le but est d'apporter les connaissances spécifiques à l'hôtellerie restauration telles qu'elles sont développées en série STHR ; de permettre la validation d'un projet professionnel à travers la découverte des démarches et techniques nécessaires à la réalisation d'un projet d'études en BTS MHR.

OBJECTIFS DE LA FORMATION ?

Développer une culture professionnelle et une ouverture sur le monde de l'hôtellerie restauration, de donner les bases indispensables qui seront développées en 1ère année BTS MHR, et de développer la capacité d'adaptation par l'autonomie. Cette année sera consacrée à l'apprentissage des disciplines techniques et professionnelles.

QUEL CONTENU ?

L'étudiant bénéficie de 32 heures de cours par semaine (hors option LV3), 56.25% d'enseignement d'hôtellerie restauration, 12.5% de langue étrangère (hors option), 31.25% d'enseignement d'économie et gestion.

Enseignement général (4 heures sans option) :

- LV1 (anglais, espagnol, allemand) : 2 heures
- LV2 (anglais, espagnol, allemand) : 2 heures
- LV3 (chinois, allemand) : 1 heure 30

Enseignement d'économie et gestion hôtelière : 10h

Enseignement d'hôtellerie restauration (18 heures) :

- Enseignement scientifique Alimentation - Environnement : 2 heures
- Sciences et technologies des services (hébergement et service) : 8 heures
- Sciences et technologies culinaires : 8 heures

LE SACRÉ-CŒUR ?

L'école hôtelière Sacré-Cœur se situe dans un cadre idéal et privilégié propice à l'épanouissement de chacun :

Des établissements pédagogiques ouverts au public, dont un hôtel (8 chambres de 2 à 4 étoiles) et deux restaurants (restaurant gastronomique et brasserie), permettent aux élèves qui les font fonctionner de travailler régulièrement en situation réelle. Cette structure, assure non seulement un environnement au plus proche des exigences de la profession mais également l'utilisation d'un équipement professionnel performant.

A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

Accessible à tous les bacheliers de l'enseignement général (accès après un BAC L, ES, S, STG...) et aux jeunes qui se réorientent en cours de formation Post Bac.

La mise à niveau dure un an qui se finalise par 8 semaines de stages en entreprise, pour découvrir l'entreprise de l'hôtellerie restauration dans son ensemble, de se familiariser à son fonctionnement, et de s'immerger dans les différents services.

POUR RÉUSSIR DANS LA FORMATION ?

- Aimer le contact avec les autres (les clients et les employés).
- Avoir une très bonne présentation.
- Avoir une très bonne pratique des Langues.
- Être courtois, disponible.
- Avoir le sens de la communication.
- Prendre des initiatives.
- Avoir le goût du travail impeccable, le sens commercial, le sens de l'organisation

POURSUITE D'ÉTUDES ?

BTS Management en Hôtellerie-Restauration

Option A : Management d'unité de restauration ;

Option B : Management d'unité de production culinaire ;

Option C : Management d'unité d'hébergement.

INSCRIPTION ?

Directement à l'école hôtelière Sacre Cœur :

43 avenue de la gare 48200 Saint Chély d'Apcher

Par téléphone ou sur notre site interne :

04.66.31.00.99 - www.ensemble-sacre-coeur.fr

L'inscription s'effectue suite à un entretien obligatoirement doublé d'une inscription sur le serveur national Parcoursup à partir de janvier.