

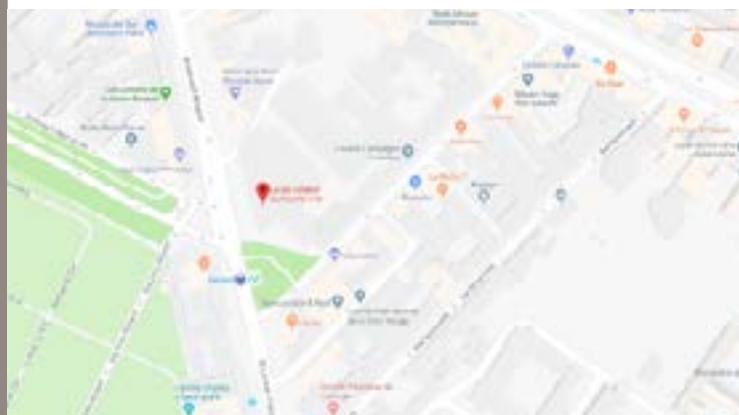


Situé en plein cœur de Paris, dans le quartier du Montparnasse, le lycée Guillaume TIREL labellisé lycée des métiers de l'hôtellerie à vocation européenne et internationale a à cœur de dispenser une formation de qualité à ses élèves et étudiants, leur transmettre des valeurs de respect et de citoyenneté tout en leur permettant de développer leur esprit d'initiative et d'aiguiser leur sens critique.  
Notre ambition : Allier professionnalisme et ouverture sur le monde.



237 Boulevard Raspail - 75014 Paris  
Tél. : +33 (0)1 44 84 19 00

**M** 6 Raspail    **M** 4 Raspail



contact@lyceeguillaumetirel.fr  
www.lyceeguillaumetirel.fr



**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





> **CARACTÉRISTIQUES DE LA SECTION**  
 Approfondissement des techniques fondamentales : en production culinaire, en service et commercialisation, en hébergement.  
 Approfondissement des techniques de gestion, Apprentissage des techniques de marketing, Entrepreneuriat

> **PUBLIC CONCERNÉ**  
 Elèves titulaires d'un baccalauréat technologique STHR, d'un baccalauréat professionnel Commercialisation et Service en Restauration ou Production Culinaire (avec mention) ou issus d'une classe de Mise à Niveau hôtellerie.

> **PROFIL REQUIS**  
 - Aptitude à la communication et à la commercialisation  
 - Goût du travail en équipe,  
 - Capacité au management  
 - Intérêt avéré pour l'économie, le marketing et la gestion,  
 - Très bonne pratique des langues étrangères.

> **ACTIVITÉS PÉDAGOGIQUES PROFESSIONNELLES**  
 Exemples de mise en situation pratique au lycée :  
 - confection de repas dans les cuisines pédagogiques et les ateliers de pâtisserie,  
 - commercialisation et service dans les restaurants d'application,  
 - réalisation d'outils de communication  
 Mise en situation professionnelle sur les sites extérieurs avec les partenaires événementiels.

> **POURSUITE D'ÉTUDES**  
 Avec l'obtention du BTS, possibilité de poursuivre :  
 - en Licence professionnelle,  
 - en LMD,  
 - en Ecole de Commerce.

> **PROJETS PROFESSIONNELS**  
 - Chef de Brigade  
 - Contrôleur de gestion hôtelière,  
 - Assistant manager.



▮ **BTS Management en HR**  
 Option A, Management d'unité de restauration  
 Option B, Management d'unité de production culinaire  
 Option C, Management d'unité d'hébergement

| Enseignements  | 1 <sup>re</sup> année | 2 <sup>ème</sup> année, option A | 2 <sup>ème</sup> année, option B | 2 <sup>ème</sup> année, option C |
|--|-----------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| <b>Enseignements généraux</b>  |                       |                                  |                                  |                                  |
| Commercialisation et entreprises françaises                              | 2h                    | 2h                               | 2h                               | 2h                               |
| Langue vivante étrangère 1   | 2h30                  | 2h30                             | 2h30                             | 2h30                             |
| Langue vivante étrangère 2   | 2h30                  | 2h30                             | 2h30                             | 2h30                             |
| <b>Enseignements d'économie et gestion hôtelière</b>                     |                       |                                  |                                  |                                  |
| Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPH2)             | 7h30                  | 4h                               | 4h                               | 4h                               |
| Cocycle du projet <b>entrepreneuriat</b>                                 | /                     | 1h                               | 1h                               | 1h                               |
| Management de l'entreprise hôtelière et marketing des services (MEH2/MS) | 5h30                  | 4h                               | 4h                               | 4h                               |
| <b>Enseignements d'hôtellerie restauration</b>                           |                       |                                  |                                  |                                  |
| Sciences en hôtellerie restauration (SHR)                                | 2h                    | /                                | 2h                               | /                                |
| Management en hôtellerie restauration (MHR)                              | 1h                    | /                                | /                                | /                                |
| Sciences et techniques de bar (STB)                                      | /                     | 2h                               | /                                | /                                |
| Sciences et technologies culinaires (STC)                                | 2h                    | /                                | 11h                              | /                                |
| Sciences et technologies des services en restauration (STSR)             | 2h                    | 11h                              | /                                | /                                |
| Sciences et technologies de services en hébergement (STSH)               | 2h                    | /                                | /                                | 11h                              |

\* stage trimestriel recommandé à l'étranger

