



## Le Lycée Professionnel Hôtelier de Saint Chamond

- Au cœur de la région Auvergne Rhône Alpes à proximité des grandes agglomérations stéphanoises et lyonnaises
- Facile d'accès (voiture, bus, parking, SNCF)
- Établissement public de la Restauration et des Métiers de Bouche à taille humaine
- Une ouverture à l'international avec différents partenariats (Écosse, Lituanie, Lettonie, Espagne, Tunisie, ...)
- 10500 m2 de bâtiment entièrement rénovés dans un parc de 5 hectares
- 1 internat de 180 places

### 2 restaurants d'application

- **le Château Prodon** : une restauration qualitative dans un cadre feutré et prestigieux
- **La Cour d'École** : pour l'apprentissage des métiers de la restauration



### Contacts

GRETA de la Loire  
T 04 77 32 48 02  
greta.loire@ac-lyon.fr

Lycée Professionnel Hôtelier  
de Saint Chamond  
T 04 77 29 29 90  
0421736j@ac-lyon.fr



# BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

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

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

#entrepreneuriat

#production

#pilotage

#management

#international

#commercial



# Osez !

## Une carrière à choix multiples avec le BTS Management Hôtellerie Restaurant

Cette formation vous amène à moyen terme à évoluer vers des fonctions de **gestion** et de **management**, d'un **restaurant de différents concepts**, d'un **autre type de centre de loisirs** et même de **votre propre entreprise**

### COMPÉTENCES VISÉES

- Organisation du travail, gestion et animation d'une équipe
- Mesure de la performance, reporting
- Contribution à la définition de la politique commerciale, fidélisation et développement de la clientèle
- Evaluation de la faisabilité d'un projet
- Conception et réalisation des prestations, communication avec les autres services

### PUBLIC

Ouvert à tous les candidats titulaires d'un

- **Baccalauréat Professionnel**
- **Baccalauréat Technologique Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration**
- **Mise a Niveau en Hôtellerie Restauration**

### LIEU

Lycée Professionnel Hôtelier de Saint Chamond  
"Les Petites Bruyères"  
18 rue François Gillet  
42400 SAINT-CHAMOND

### PÉDAGOGIE

- **100% alternance** (en moyenne 15 jours en entreprise et 15 à l'école) avec une PÉDAGOGIE basée sur l'échange, la réflexion et le retour d'expérience
- **2/3 du temps en activité professionnel** (restaurants, cuisines d'application), entreprises d'accueil
- **100 % formateurs issus du monde professionnel**
- Un **accompagnement personnalisé** tout au long de votre parcours
- Un **tuteur école** dédié en permanence en lien avec votre tuteur entreprise
- Un projet d'entrepreneuriat à conduire
- Une préparation efficace pour envisager une carrière internationale

#### 1ère année (20 semaines de cours à 35heures/semaine)

- Enseignement général (communication expression française, anglaise et espagnol)
- Enseignement d'économie et de gestion hôtelière (pilotage entreprise, entrepreneuriat, management...)
- Enseignement d'hôtellerie restauration (sciences, ingénierie, technologie)

#### 2ème année option A- Management en unité de restauration (22 semaines de cours à 35 heures/semaine)

- Enseignement général (communication expression française, anglaise et espagnol)
- Enseignement d'économie et de gestion hôtelière (pilotage entreprise, entrepreneuriat, management...)
- Enseignement d'hôtellerie restauration (sciences, ingénierie, technologie des services en restauration)

#### 2ème année option B - Management en unité de production culinaire (22 semaines de cours à 35 heures/semaine)

- Enseignement général (communication expression française, anglaise et espagnol)
- Enseignement d'économie et de gestion hôtelière (pilotage entreprise, entrepreneuriat, management...)
- Enseignement d'hôtellerie restauration (sciences, ingénierie, technologie culinaire)