RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

GRETA GIP FIPAN
ACADÉMIE DE NICE

Tourisme, Hôtellerie et Restauration



BTS MHR

Management des unités de production culinaire

Former des professionnels capables de gérer des unités de production culinaire.



Objectifs

Le BTS Management en hôtellerie restauration prépare les apprenants à encadrer des équipes et à piloter des unités de production culinaire, en développant des compétences en management, en gestion de projet et en relation client.

Secteurs visés

Hôtellerie, restauration, établissements de formation, entreprises de services.

Infos clés

Niveau : Niveau 5 (Bac +2)
Certification : BTS
Métier : Cuisine & production culinaire

Parcours

Durée : Variable selon le parcours

Contact

Stéphane LECHEVALIER
Conseiller en Formation Professionnelle
Tél. 06 38 32 02 72
Mél. stephane.lechevalier@ac-nice.fr