

“ À Mesnières,
je construis
mon avenir
professionnel. ”

Pourquoi choisir Mesnières ?

- Un accueil dans un **cadre exceptionnel**.
- Une **dimension internationale** (Erasmus+ et stages à l'étranger).
- Un passeport pour la poursuite d'études ou pour l'**insertion professionnelle**.
- Des **sorties pédagogiques** (salons professionnels, visites de prestataires alimentaires...).
- Un **restaurant pédagogique** situé au château de Mesnières-en-Bray.
- Une **plateforme pédagogique** de qualité dans un cadre historique.
- Un **suiti de vie scolaire individualisé** (en internat ou en demi-pension).





BTS

MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

Le BTS Management en Hôtellerie Restauration permet d'acquérir de solides compétences pour créer et manager dans le domaine de l'Hôtellerie-Restauration.

Quelles sont les caractéristiques de la formation ?

Quels sont les profils pour cette formation ?

Les + de cette formation à Mesnières

Quel avenir après le diplôme ?

- **2 années de formation** dans le cadre d'un contrat d'apprentissage.
- **Épreuves finales** nationales.
- Une journée de **Travaux pratiques** par semaine.
- Pédagogie par **projet**.
- **26 semaines** de présence en entreprise.
- **3 options** : Management d'unité de restauration
Management d'unité de production culinaire
Management d'unité d'hébergement

- Après un Bac pro Hôtellerie-Restauration.
- Intérêt pour les ressources humaines et les plaisirs de la table.

- **Accompagnement personnalisé** aux épreuves terminales et à l'insertion professionnelle.
- **Partenariat développé** avec des chefs étoilés et des chaînes hôtelière (Groupe Barrière, etc.).
- Mise en œuvre de prestations de qualité.
- **Organisation de soirées** à thème au restaurant d'application.

- **Licence Pro arts culinaires, hôtellerie et gastronomie de luxe sur site.**
- Autres licences professionnelles.
- Master de l'Hôtellerie-Restauration.
- Débouchés professionnels vers les métiers de chef de cuisine, directeur de salle, gouvernant d'étage, chef de réception.



INSTITUT
Mesnières

au cœur du vivant

Le Château
76270 Mesnières-en-Bray

02 35 93 10 04

INSCRIPTIONS

www.institut-mesnieres.fr

INSTAGRAM
@institutmesnieres

FACEBOOK
@institutsaintjosephchateaudemesnieresenbray

FLASHEZ-MOI





BTS Management en Hôtellerie Restauration

- Option Management d'unité de restauration
- Option Management d'unité de production culinaire
- Option Management d'unité d'hébergement



RNCP37889

Date d'échéance d'enregistrement au RNCP : 31/08/2028

Certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

A Mesnières, je construis mon avenir professionnel

Le BTS Management en Hôtellerie Restauration permet d'acquérir de solides compétences pour créer et manager dans le domaine de l'Hôtellerie Restauration.



Cette formation permet de réaliser des activités dans le domaine de la restauration et de la production culinaire. Le/la titulaire a vocation à encadrer des équipes et à être en mesure de reprendre une entreprise dans son domaine ou de prendre plus de responsabilités dans son organisation.

Pré-requis :

- Être titulaire ou avoir le niveau d'un BAC Général, BAC Technologique ou BAC Pro
- Intérêt pour les ressources humaines et les plaisirs de la table.



Mise à jour

01.03.2026



Statut

Statut salarié en contrat d'apprentissage de 24 mois



Modalités d'inscription

- Inscription entre Janvier et Septembre
- Entretien individuel/ Inscription sur Parcoursup
- Etre âgé-e de moins de 30 ans
- Après la signature d'un contrat d'apprentissage et le dépôt d'un dossier de candidature auprès du CFA



Formation

1470 heures:

- Première année : 735
- Deuxième année : 735

Formation en présentiel

Périodicité flexible

De septembre 2023 à juin 2025



BTS Management en Hôtellerie Restauration

- Option Management d'unité de restauration
- Option Management d'unité de production culinaire
- Option Management d'unité d'hébergement



Nos indicateurs :

- Date d'ouverture : août 2023
- Nombre d'apprentis : 7
- Nombre d'apprentis présentés à l'examen : 7
- Taux de réussite aux examens : 100%
- Taux net de rupture : 0
- Taux de poursuite d'études : 60 %
- Taux d'insertion professionnelle : 40%
- Taux de satisfaction : 100 %

Contenu de la formation

- Communication et expression française
- LV1 : Anglais | LV2 : Espagnol ou allemand ou italien
- Entrepreneurat et pilotage de l'entreprise hôtelière
- Conduite du projet entrepreneurial – seulement en 2e année
- Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services
- Sciences en hôtellerie restauration (Option B)
- Ingénierie en hôtellerie restauration (Option B)
- Sommellerie et techniques du bar (Option A)
- Sciences et technologies culinaires (Option B)
- Sciences et technologie des services en restauration (Option A)
- Sciences et technologie des services en hébergement (Option C)



Débouchés professionnels

- Maître d'hôtel, sommelier(ère), chef(fe) barman,
- assistant(e) de direction... Chef(fe) de partie, second de cuisine, responsable
- de production, directeur(trice) restaurant ou hôtel... Gouvernant(e) d'étage,
- chef(fe) de brigade réception, responsable d'accueil, chef(fe) de réception.



Modalités de certification

Certification ponctuelle et CCF



Accessibilité

Accueil des personnes en situation de handicap



Poursuite d'études

- CS Sommellerie
- CS Métiers du Bar
- Licence professionnelle
- Bachelor
- École de management et de commerce

76 BTS MHR 1ère année MESN 26-27

du 27/07/2026 au 25/07/2027

Edité le mercredi 11 févr. 2026

juillet 26		août 26		septembre 26		octobre 26		novembre 26		décembre 26		janvier 27		février 27		mars 27		avril 27		mai 27		juin 27		juillet 27		
M 01		S 01		M 01		J 01		D 01		M 01		V 01	FERIE	L 01	(S 05)	L 01	(S 09)	J 01		S 01		M 01		J 01		V 01
J 02		D 02		M 02		V 02		L 02	(S 45)	M 02		S 02		M 02		M 02		V 02		D 02		M 02		V 02		S 02
V 03		L 03	(S 32)	J 03		S 03		M 03		J 03		D 03		M 03		M 03		S 03		L 03	(S 18)	J 03		S 03		M 03
S 04		M 04		V 04		D 04		M 04		V 04		L 04	(S 01)	J 04		J 04		D 04		M 04		V 04		D 04		M 04
D 05		M 05		S 05		L 05	(S 41)	J 05		S 05		M 05		V 05		V 05		L 05	(S 14)	M 05		S 05		L 05	(S 27)	M 05
L 06		J 06		D 06		M 06		V 06		D 06		M 06		S 06		S 06		M 06		J 06	FERIE	D 06		M 06		V 06
M 07		V 07		L 07	(S 37)	M 07		S 07		L 07	(S 50)	J 07		D 07		D 07		M 07		V 07		L 07	(S 23)	M 07		S 07
M 08		S 08		M 08		J 08		D 08		M 08		V 08		L 08	(S 06)	L 08	(S 10)	J 08		S 08		M 08		J 08		V 08
J 09		D 09		M 09		V 09		L 09	(S 46)	M 09		S 09		M 09		M 09		V 09		D 09		M 09		V 09		S 09
V 10		L 10	(S 33)	J 10		S 10		M 10		J 10		D 10		M 10		M 10		S 10		L 10	(S 19)	J 10		S 10		M 10
S 11		M 11		V 11		D 11		M 11	FERIE	V 11		L 11	(S 02)	J 11		J 11		D 11		M 11		V 11		D 11		S 11
D 12		M 12		S 12		L 12	(S 42)	J 12		S 12		M 12		V 12		V 12		L 12	(S 15)	M 12		S 12		L 12	(S 28)	M 12
L 13		J 13		D 13		M 13		V 13		D 13		M 13		S 13		S 13		M 13		J 13		D 13		M 13		V 13
M 14		V 14		L 14	(S 38)	M 14		S 14		L 14	(S 51)	J 14		D 14		D 14		M 14		V 14		L 14	(S 24)	M 14	FERIE	S 14
M 15		S 15		M 15		J 15		D 15		M 15		V 15		L 15	(S 07)	L 15	(S 11)	J 15		S 15		M 15		J 15		V 15
J 16		D 16		M 16		V 16		L 16	(S 47)	M 16		S 16		M 16		M 16		V 16		D 16		M 16		V 16		S 16
V 17		L 17	(S 34)	J 17		S 17		M 17		J 17		D 17		M 17		M 17		S 17		L 17	(S 20) FERIE	J 17		S 17		V 17
S 18		M 18		V 18		D 18		M 18		V 18		L 18	(S 03)	J 18		J 18		D 18		M 18		V 18		D 18		S 18
D 19		M 19		S 19		L 19	(S 43)	J 19		S 19		M 19		V 19		V 19		L 19	(S 16)	M 19		S 19		L 19	(S 29)	M 19
L 20		J 20		D 20		M 20		V 20		D 20		M 20		S 20		S 20		M 20		J 20		D 20		M 20		V 20
M 21		V 21		L 21	(S 39)	M 21		S 21		L 21	(S 52)	J 21		D 21		D 21		M 21		V 21		L 21	(S 25)	M 21		S 21
M 22		S 22		M 22		J 22		D 22		M 22		V 22		L 22	(S 08)	L 22	(S 12)	J 22		S 22		M 22		J 22		V 22
J 23		D 23		M 23		V 23		L 23	(S 48)	M 23		S 23		M 23		M 23		D 23		L 23		M 23		V 23		S 23
V 24		L 24	(S 35)	J 24		S 24		M 24		J 24		D 24		M 24		M 24		S 24		L 24	(S 21)	J 24		S 24		V 24
S 25		M 25		V 25		D 25		M 25		V 25	FERIE	L 25	(S 04)	J 25		J 25		D 25		M 25		V 25		D 25		S 25
D 26		M 26		S 26		L 26	(S 44)	J 26		S 26		M 26		V 26		V 26		L 26	(S 17)	M 26		S 26		L 26		V 26
L 27	(S 31)	J 27		D 27		M 27		V 27		D 27		M 27		S 27		S 27		M 27		J 27		S 27		L 27		V 27
M 28		V 28		L 28	(S 40)	M 28		S 28		L 28	(S 53)	J 28		D 28		D 28		M 28		V 28		L 28	(S 26)	M 28		S 28
M 29		S 29		M 29		J 29		D 29		M 29		V 29		L 29		L 29	(S 13) FERIE	J 29		S 29		M 29		J 29		V 29
J 30		D 30		M 30		V 30		L 30	(S 49)	M 30		S 30		M 30		M 30		D 30		L 30		M 30		V 30		S 30
V 31		L 31	(S 36)	J 31		S 31		D 31		J 31		D 31		M 31		M 31		V 31		L 31	(S 22)	J 31		S 31		V 31

FERIE



En Entreprise

Formation au centre

735h00 heures - 21 semaines de formation au centre

76 BTS MHR 2ème année MESN 26-27

du 27/07/2026 au 25/07/2027

Edité le mercredi 11 févr. 2026

	juillet 26	août 26	septembre 26	octobre 26	novembre 26	décembre 26	janvier 27	février 27	mars 27	avril 27	mai 27	juin 27	juillet 27										
M 01		S 01		M 01	J 01	D 01		M 01	V 01	FERIE	L 01	(S 05)	L 01	(S 09)	J 01		S 01		M 01	J 01			
J 02		D 02		M 02	V 02		L 02	(S 45)	M 02	S 02		M 02	M 02	M 02	V 02		D 02		M 02	V 02			
V 03		L 03	(S 32)	J 03		S 03		M 03	D 03		M 03	M 03	M 03	S 03		L 03	(S 18)	J 03	S 03				
S 04		M 04		V 04		D 04		M 04	V 04		L 04	(S 01)	J 04	J 04	D 04		M 04		V 04	D 04			
D 05		M 05		S 05		L 05	(S 41)	J 05	S 05		M 05		V 05	V 05	L 05	(S 14)	M 05		S 05		L 05	(S 27)	
L 06		J 06		D 06		M 06		V 06	D 06		M 06		S 06	S 06		M 06		J 06	FERIE	D 06	M 06		
M 07		V 07		L 07	(S 37)	M 07		S 07		L 07	(S 50)	J 07	D 07	D 07	M 07		V 07		L 07	(S 23)	M 07		
M 08		S 08		M 08		J 08		D 08		M 08		V 08	L 08	(S 06)	L 08	(S 10)	J 08		S 08		M 08		
J 09		D 09		M 09		V 09		L 09	(S 46)	M 09		S 09		M 09		V 09		D 09		M 09	V 09		
V 10		L 10	(S 33)	J 10		D 10		M 10		J 10		D 10		M 10		S 10		L 10	(S 19)	J 10			
S 11		M 11		V 11		D 11		M 11	FERIE	V 11		L 11	(S 02)	J 11		D 11		M 11		V 11			
D 12		M 12		S 12		J 12	(S 42)		L 12		M 12		V 12	V 12	L 12	(S 15)	M 12		S 12		L 12	(S 28)	
L 13		J 13		D 13		M 13		V 13		D 13		M 13		S 13		M 13		J 13		D 13			
M 14		V 14		L 14	(S 38)	M 14		S 14		L 14	(S 51)	J 14	D 14	D 14	M 14		V 14		L 14	(S 24)	M 14	FERIE	
M 15		S 15		M 15		J 15		D 15		M 15		V 15	L 15	(S 07)	L 15	(S 11)	J 15		S 15		M 15		
J 16		D 16		M 16		V 16		L 16	(S 47)	M 16		S 16		M 16		V 16		D 16		M 16	V 16		
V 17		L 17	(S 34)	J 17		S 17		M 17		J 17		D 17		M 17		S 17		L 17	(S 20) FERIE	J 17			
S 18		M 18		V 18		D 18		M 18		V 18		L 18	(S 03)	J 18		D 18		M 18		V 18			
D 19		M 19		S 19		J 19	(S 43)		S 19		M 19		V 19	V 19	L 19	(S 16)	M 19		S 19		D 19	(S 29)	
L 20		J 20		D 20		M 20		V 20		L 20		M 20		S 20		M 20		J 20		D 20			
M 21		V 21		L 21	(S 39)	M 21		S 21		L 21	(S 52)	J 21	D 21	D 21	M 21		V 21		L 21	(S 25)	M 21		
M 22		S 22		M 22		J 22		D 22		M 22		V 22		L 22	(S 08)	L 22	(S 12)	J 22		S 22		J 22	
J 23		D 23		M 23		V 23		L 23	(S 48)	M 23		S 23		M 23		V 23		D 23		M 23	V 23		
V 24		L 24	(S 35)	J 24		D 24		M 24		J 24		D 24		M 24		S 24		L 24	(S 21)	J 24			
S 25		M 25		V 25		D 25		M 25		V 25	FERIE	L 25	(S 04)	J 25		D 25		M 25		V 25			
D 26		M 26		S 26		L 26	(S 44)	J 26		S 26		M 26		V 26		L 26	(S 17)	M 26		S 26			
L 27	(S 31)	J 27		D 27		M 27		V 27		D 27		M 27		S 27		M 27		J 27		D 27			
M 28		V 28		L 28	(S 40)	M 28		S 28		L 28	(S 53)	J 28		D 28		M 28		V 28		L 28	(S 26)	M 28	
M 29		S 29		M 29		J 29		D 29		M 29		V 29		L 29	(S 13) FERIE	J 29		S 29		M 29			
J 30		D 30		M 30		V 30		L 30	(S 49)	M 30		S 30		M 30		V 30		D 30		M 30			
V 31		L 31	(S 36)		S 31		J 31		D 31		M 31		V 31		L 31	(S 22)		J 31		D 31			

FERIE



En Entreprise

Formation au centre

735h00 heures - 21 semaines de formation au centre