

“ 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 **suivi 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.



Pourquoi choisir Mesnières ?

- Un accueil dans un site exceptionnel
- Une dimension internationale
- Un passeport pour la poursuite d'études ou pour l'insertion professionnelle
- Des sorties pédagogiques
- Un restaurant pédagogique situé au château de Mesnières en Bray
- Une plateforme pédagogique
- Un suivi de vie scolaire individualisé

Quels sont les profils pour cette formation ?

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



Durée de la formation

Du 18 août 2025
au 10 juillet 2027



Tarifs de formation

2142€ en internat
798€ en demi-pension



Modalités d'inscription

Entretien individuel



Nombre d'heures de formation

1470 heures



02 35 93 10 04



Le château, 76270 MESNIERES EN BRAY



www.institut-mesnieres.fr



BTS Management en Hôtellerie Restauration

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



Contenu de la formation

- Concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client
- Evaluer et analyser la production de services
- Communiquer avec les autres services
- Participer à la définition de la politique commerciale
- Déployer la politique commerciale dans l'unité de production de services
- Développer la relation client
- Manager tout ou partie du service
- Gérer et animer l'équipe
- Mettre en œuvre la politique générale de l'entreprise dans l'unité
- Mesurer la performance de l'unité et sa contribution à la performance de l'entreprise
- Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie-restauration
- Evaluer la faisabilité du projet entrepreneurial

Quels sont les atouts de cette formation à Mesnières ?

- Un restaurant d'application situé dans un site exceptionnel au cœur du château de Mesnières en Bray.
- Soirées à thèmes au restaurant d'application.
- Des sorties pédagogiques (salons, manifestations...) et participations à des concours professionnels.
- Des rencontres avec des professionnels reconnus (chefs étoilés, professionnels de la restauration)
- Participation aux manifestations extérieures (cocktails, buffet déjeunatoire)



Modalités de certification

Certification ponctuelle et CCF



Accessibilité

Accueil des personnes en situation de handicap



Statistiques

2025: 100% de réussite



Poursuite d'études

BTS MHR



02 35 93 10 04



Le château, 76270 MESNIERES EN BRAY



www.institut-mesnieres.fr