



Brevet Technicien Supérieur

Management en Hôtellerie et Restauration

Option B : Management d'unité de production culinaire

Apprentissage



Lieu de Formation

Lycée hôtelier Savoie Léman
40 Boulevard Carnot
74200 Thonon-les-Bains



Contact

ce.0740047z@ac-grenoble.fr

www.ecole-hoteliere-thonon.com

Tel. +33 4 50 71 13 80

Une formation portée par le CFA FIPAG

CFA de l'Education Nationale

04 76 74 73 40

ce.cfafipag@ac-grenoble.fr

<http://cfa-fipag.ac-grenoble.fr>



Compétences visées

Le ou la titulaire d'un BTS MHR option cuisine peut être amené (e) à :

- Assumer la responsabilité d'une unité d'hôtellerie restauration. Il ou elle participe à la politique de fixation des prix, au recrutement du personnel et à sa gestion, à la définition ou à la déclinaison de l'offre commerciale, à la politique d'approvisionnement. Il ou elle est également en charge de la communication et de l'animation des ventes, du respect des règles d'hygiène et de sécurité et du suivi de la gestion de l'unité.
- Participer à la gestion d'une structure autonome d'hôtellerie restauration dans ses différentes dimensions (technique, humaine, commerciale ...) et à organiser l'activité dans un objectif de rentabilité économique ou selon les missions et objectifs fixés par la direction de l'organisation.

Compétences langagières : expression écrite et orale en français et dans au moins deux langues vivantes étrangères.

Compétences comportementales : motivation, réactivité, loyauté, confidentialité.

Formation

Descriptif du contenu de la formation :

- Conception et production de services en hôtellerie-restauration
- Animation de la politique commerciale et développement de la relation client
- Management opérationnel de la production de services
- Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration
- Projet d'entrepreneuriat.

Domaines généraux : Culture générale et expression, anglais, LV2 (espagnol, italien ou allemand).

Durée : la formation se fera sous statut d'apprenti dans une entreprise pendant 25 semaines (5 en congés payés) et 22 semaines au lycée en 1^{er} et 2nd année soit 1350h.

Débouchés professionnels

Le ou la titulaire, après une ou plusieurs expériences professionnelles et selon l'organisation de l'entreprise peut accéder en France ou à l'étranger aux métiers suivants :

- Demi-chef de partie, Chef de partie, second de cuisine, Chef de cuisine,
- Responsable de production,
- Directeur adjoint, Directeur.

Modalités d'accès

La formation est accessible, sous réserve d'aptitude médicale, aux titulaires d'un bac STHR, d'un bac professionnel cuisine ou après une classe de mise à niveau validée.





Apprentissage

Mode
d'emploi

Conditions pour devenir apprenti

Etre âgé de 16 ans au moins dans l'année et ne pas avoir atteint l'âge de 30 ans à la date d'entrée en apprentissage.

Les jeunes de 15 ans peuvent conclure un contrat d'apprentissage à condition d'avoir terminé le 1er cycle d'enseignement secondaire (classe de 3^{ème} ou équivalent).

Etre reconnu apte par la médecine du travail. Une visite médicale est organisée par l'employeur dans le mois qui suit l'embauche.

Conditions particulières :

Les jeunes reconnus en situation de handicap (RQTH) peuvent souscrire un contrat d'apprentissage sans limite d'âge.

Avantages sociaux

Les parents de l'apprenti continuent à percevoir les allocations familiales tant que le salaire de l'apprenti est inférieur à 55% du SMIC. Comme tout salarié, l'apprenti bénéficie des prestations sociales qui le couvrent pour les risques maladies et accident du travail. Il cotise pour sa retraite.

Le contrat d'apprentissage ouvre droit aux aides pour les travailleurs privés d'emploi en cas de chômage ultérieur (sauf en cas de démission).

L'apprenti reçoit une carte d'étudiant des métiers qui permet de bénéficier des mêmes réductions que les étudiants de l'enseignement supérieur.

Déduction fiscale

Les revenus de l'apprenti ne sont pas assujettis à l'impôt sur le revenu dans la limite d'un SMIC annuel, y compris en cas de rattachement au foyer fiscal des parents.

Le contrat d'apprentissage

C'est un contrat de travail de droit commun par lequel un employeur et un CFA s'engagent à assurer une formation générale, théorique et pratique à un apprenti.

L'apprenti perçoit un salaire de la part de son employeur, s'engage à travailler dans l'entreprise et à suivre une formation dans un Centre de Formation d'Apprentis pour préparer le diplôme prévu par le contrat. Le temps de formation au CFA est inclus dans le temps de travail.

L'apprenti est obligatoirement suivi par un maître d'apprentissage qui le forme afin qu'il acquière les compétences professionnelles nécessaires à l'obtention du diplôme préparé en collaboration avec le CFA.

La durée du contrat est au moins égale à celle du cycle de formation. Cette durée peut être réduite ou allongée à la demande des cocontractants pour tenir compte du niveau initial de l'apprenti. Elle ne peut cependant être inférieure à **6 mois**.

Rémunération

L'apprenti est rémunéré en fonction de son âge et de l'année d'apprentissage. Le salaire est calculé en pourcentage du **SMIC (1 521,22 € au 1^{er} janvier 2019)**

	Moins de 18 ans	18 à 20 ans	21 à 25 ans	26 et +
1 ^{ère} année	410.7€ (27% du SMIC)	654.1€ (43% SMIC)	806.2€ (53% SMIC)	1521.2€ (100% SMIC)
2 ^{ème} année	593,3€ (39% SMIC)	775,8 € (51% SMIC)	927.9€ (61% SMIC)	1521.2€ (100% SMIC)
3 ^{ème} année	836.7€ (55% SMIC)	1019,2€ (67% SMIC)	1186.6€ (78% SMIC)	1521.2€ (100% SMIC)

Dans certains cas un salaire supérieur peut être fixé (conventions collectives ou formations particulières). Pour les apprentis qui enchaînent 2 contrats, la loi prévoit un maintien de la rémunération.

Durée du travail

Comme l'ensemble des salariés, les apprentis sont soumis à la durée légale du travail et à l'horaire collectif applicable dans l'entreprise qu'ils soient dans l'entreprise ou en formation au CFA. Ils ont droit à 5 semaines de congés payés, par an au minimum. Les apprentis mineurs ne doivent pas dépasser 8 heures de travail par jour, sauf dérogation, pour certaines activités déterminées par décret en Conseil d'Etat. Les apprentis ont droit à un repos journalier continu qui varie entre 11 à 14 h selon l'âge et à un repos hebdomadaire qui varie de 1 à 2 jours selon la convention collective et l'âge

Protection de l'apprenti

S'il rencontre des difficultés liées à la formation professionnelle, l'apprenti contactera la mission de contrôle pédagogique du CFA. L'inspecteur de l'éducation nationale peut jouer un rôle de médiateur entre l'apprenti, ses parents et l'employeur. Il contrôle l'adéquation des tâches confiées par l'employeur à l'apprenti avec le diplôme préparé.