

## DETAIL DE LA 1<sup>ère</sup> ANNEE ET DE LA 2<sup>ème</sup> ANNEE DE BTS MHR PAR OPTION ET EN SEMESTRE

### BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE ET RESTAURATION

### LES ECTS DE LA PREMIERE ANNEE

Disciplines	1 <sup>ère</sup> ANNEE - SEMESTRE 1			1 <sup>ère</sup> ANNEE - SEMESTRE 2			PREMIERE ANNEE		
	H/Semaine	H/SEM 1	ECTS	H/Semaine	H/SEM 2	ECTS	H/Semaine	H/Année	ECTS
Communication et expression en langue française	2	30	2	2	22	1	2	52	3
Langue vivante étrangère 1	2,5	37,5	2	2,5	27,5	1	2,5	65	3
Langue vivante étrangère 2	2,5	37,5	2	2,5	27,5	1	2,5	65	3
<b>Enseignement général</b>	<b>6</b>			<b>3</b>			<b>9</b>		
Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH)	7,5	112,5	7	7,5	82,5	6	7,5	195	13
Management de l'entreprise hôtelière et mercatiques des services (MEHMS)	5,5	82,5	5	5,5	60,5	4	5,5	143	9
Conduite de projet entrepreneurial									
<b>Enseignements d'économie et de gestion hôtelière</b>	<b>12</b>			<b>10</b>			<b>22</b>		
Sciences en hôtellerie restauration (SHR)	2	30	2	2	22	0,5	2	52	2,5
Ingénierie en Hôtellerie restauration (IHR)	1	15	1	1	11	0,5	1	26	1,5
Sommellerie et techniques de bar (STB)									
Sciences et technologies culinaires (STC)	3	45	3	3	33	2	3	78	5
Sciences et technologies des services en restauration (STSR)	3	45	3	3	33	2	3	78	5
Sciences et technologies des services en hébergement (STSH)	3	45	3	3	33	2	3	78	5
<b>Enseignements d'hôtellerie restauration</b>	<b>12</b>			<b>7</b>			<b>19</b>		
<b>Stages et activités professionnelles encadrées</b>				16 Semaines			<b>10</b>		
<b>TOTAL</b>	<b>32</b>	<b>480</b>	<b>30</b>	<b>32</b>	<b>352</b>	<b>30</b>	<b>32</b>	<b>832</b>	<b>60</b>

**OPTION A :**

**Management d'unité de restauration**

**BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE ET RESTAURATION**

**LES ECTS DE DEUXIEME ANNEE**

Disciplines	2ème ANNEE - SEMESTRE 1			2ème ANNEE - SEMESTRE 2			OPTION A		
	H/Semaine	H/SEM 1	ECTS	H/Semaine	H/SEM 2	ECTS	H/Semaine	H/Année	ECTS
Communication et expression en langue française	2	30	2	2	22	2	2	52	4
Langue vivante étrangère 1	2	30	2	2	22	2	2	52	4
Langue vivante étrangère 2	2	30	2	2	22	2	2	52	4
<b>Enseignement général</b>	<b>6</b>			<b>6</b>			<b>12</b>		
Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH)	6	90	6	6	66	6	6	156	12
Management de l'entreprise hôtelière et mercatiques des services (MEHMS)	4	60	4	4	44	4	4	104	8
Conduite de projet entrepreneurial	1	15	1	1	11	1	1	26	2
<b>Enseignements d'économie et de gestion hôtelière</b>	<b>11</b>			<b>11</b>			<b>22</b>		
Sciences en hôtellerie restauration (SHR)									
Ingénierie en Hôtellerie restauration (IHR)									
Sommellerie et techniques de bar (STB)	2	30	2	2	22	2	2	52	4
Sciences et technologies culinaires (STC)									
Sciences et technologies des services en restauration (STSR)	11	165	11	11	121	11	11	286	22
Sciences et technologies des services en hébergement (STSH)									
<b>Enseignements d'hôtellerie restauration</b>	<b>13</b>			<b>13</b>			<b>26</b>		
<b>TOTAL</b>	<b>30</b>	<b>450</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>330</b>	<b>30</b>	<b>60</b>	<b>780</b>	<b>60</b>

**OPTION B :**

**Management d'unité de production culinaire**

**BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE ET RESTAURATION**

**LES ECTS DE DEUXIEME ANNEE**

Disciplines	2ème ANNEE - SEMESTRE 1			2ème ANNEE - SEMESTRE 2			OPTION B		
	H/Semaine	H/SEM 1	ECTS	H/Semaine	H/SEM 2	ECTS	H/Semaine	H/Année	ECTS
Communication et expression en langue française	2	30	2	2	22	2	2	52	4
Langue vivante étrangère 1	2	30	2	2	22	2	2	52	4
Langue vivante étrangère 2	2	30	2	2	22	2	2	52	4
<b>Enseignement général</b>	<b>6</b>			<b>6</b>			<b>12</b>		
Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH)	6	90	6	6	66	6	6	156	12
Management de l'entreprise hôtelière et mercatiques des services (MEHMS)	4	60	4	4	44	4	4	104	8
Conduite de projet entrepreneurial	1	15	1	1	11	1	1	26	2
<b>Enseignements d'économie et de gestion hôtelière</b>	<b>11</b>			<b>11</b>			<b>22</b>		
Sciences en hôtellerie restauration (SHR)	2	30	2	2	30	2	2	60	4
Ingénierie en Hôtellerie restauration (IHR)									
Sommellerie et techniques de bar (STB)									
Sciences et technologies culinaires (STC)	11	165	11	11	165	11	11	330	22
Sciences et technologies des services en restauration (STSR)									
Sciences et technologies des services en hébergement (STSH)									
<b>Enseignements d'hôtellerie restauration</b>	<b>13</b>			<b>13</b>			<b>26</b>		
<b>TOTAL</b>	<b>30</b>	<b>450</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>382</b>	<b>30</b>	<b>60</b>	<b>832</b>	<b>60</b>

**OPTION C :**

**Management d'unité d'hébergement**

**BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE ET RESTAURATION**

**LES ECTS DE DEUXIEME ANNEE**

Disciplines	2ème ANNEE - SEMESTRE 1			2ème ANNEE - SEMESTRE 2			OPTION C		
	H/Semaine	H/SEM 1	ECTS	H/Semaine	H/SEM 2	ECTS	H/Semaine	H/Année	ECTS
Communication et expression en langue française	2	30	2	2	22	2	2	52	4
Langue vivante étrangère 1	2	30	2	2	22	2	2	52	4
Langue vivante étrangère 2	2	30	2	2	22	2	2	52	4
Anglais et hébergement	1	15	1	1	11	1	1	26	2
<b>Enseignement général</b>	<b>7</b>			<b>7</b>			<b>14</b>		
Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH)	6	90	6	6	66	6	6	156	12
Management de l'entreprise hôtelière et mercatiques des services (MEHMS)	4	60	4	4	44	4	4	104	8
Conduite de projet entrepreneurial	1	15	1	1	11	1	1	26	2
<b>Enseignements d'économie et de gestion hôtelière</b>	<b>11</b>			<b>11</b>			<b>22</b>		
Sciences en hôtellerie restauration (SHR)									
Ingénierie en Hôtellerie restauration (IHR)									
Sommellerie et techniques de bar (STB)									
Sciences et technologies culinaires (STC)									
Sciences et technologies des services en restauration (STSR)									
Sciences et technologies des services en hébergement (STSH)	11	165	12	11	165	12	11	330	24
<b>Enseignements d'hôtellerie restauration</b>	<b>12</b>			<b>12</b>			<b>24</b>		
<b>TOTAL</b>	<b>29</b>	<b>435</b>	<b>30</b>	<b>29</b>	<b>363</b>	<b>30</b>	<b>29</b>	<b>798</b>	<b>60</b>