

LYCÉE DES MÉTIERS

# BRISE-LAMES

MARTIGUES

## BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE

## RESTAURATION (MHR)

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

*Objectif principal de la formation :*

Cocher les missions et activités proposées au sein de votre structure, qui correspondent au référentiel :

### **P1 - Production de services en hôtellerie restauration :**

- Concevoir et réaliser des prestations de service attendues par le client
- Évaluer et analyser la production de service
- Communiquer avec les autres services

### **P2 - Animation de la politique commerciale et développement de la relation client**

- Participer à la définition de la politique commerciale
- Déployer la politique commerciale
- Développer la relation client

### **P3 - Management opérationnel de la production de services :**

- Manager tout ou partie du service
- Gérer et animer l'équipe

### **P4 - Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration**

- 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

### **P5 - Entrepreneuriat en hôtellerie restauration**

- Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie restauration
- Évaluer la faisabilité du projet entrepreneurial en hôtellerie restauration