



## Description de la formation

La 1ère année de ce BTS est commune à l'ensemble des élèves. Elle se concentre sur **les fondamentaux en cuisine, en service et en hébergement**. L'objectif est qu'ils acquièrent une **polyvalence de compétences et une capacité à animer une équipe**. Une partie importante est consacrée aux règles d'hygiène et de conservation des aliments, à la gestion des stocks, aux techniques culinaires fondamentales, à l'accueil et au service des clients. **Des enseignements généraux appliqués à l'hôtellerie-restauration** sont également au programme : des notions de ressources humaines, de droit et de comptabilité sont intégrées dans un cours sur l'entrepreneuriat et le pilotage de l'entreprise hôtelière. **L'adaptation aux nouveaux modes de consommation** des clients et à la digitalisation est abordée en management et marketing, tout comme la gestion d'une équipe.

## Notre établissement

Situé route du Mont-Mou à Païta, le Lycée Professionnel et Hôtelier Saint Jean 23 est implanté dans un cadre verdoyant.

Le lycée dispense des formations dans les Métiers de Bouche et du Secteur Hôtelier, les métiers du secteur Sanitaire et Social ainsi que dans le domaine industriel.

Nous mettons en avant la pédagogie de projet au travers de la réalisation de nombreux événements adaptés à chaque formation.

Tous les élèves portent la tenue uniformisée de l'établissement.



## Nous Contacter

☎ 35.31.28

✉ [sec.lp.jean23@ddec.nc](mailto:sec.lp.jean23@ddec.nc)

🌐 <https://jean23.ddec.nc>

📍 Route du Mont-Mou  
BP 32 - 98890 Païta

📘 BTS HOTELLERIE RESTAURATION  
NOUVELLE CALEDONIE

🎵 LP Saint Jean 23

## BTS

Management en  
Hôtellerie

Restauration

Option B Management d'Unité  
de Production Culinaire

*st Jean 23*  
LYCÉE PROFESSIONNEL ET HÔTELIER

“Où que tu ailles, vas-y avec ton cœur”

## Conditions d'accès

Le BTS MHR est accessible à tout titulaire d'un baccalauréat, professionnel, technologique ou général et particulièrement aux titulaires d'un bac pro Cuisine, Commercialisation et Services en Restauration ou d'un bac techno STHR.

## Durée de la formation

2 ans dont 16 semaines consécutives de stage en Milieu Professionnel, en NC, en Métropole, en Polynésie ou à l'étranger (Vanuatu, Australie, Nouvelle-Zélande, Japon).

## Contenus de la formation

- Enseignements généraux visant à assurer une culture générale.
- Enseignements technologiques polyvalents portés sur les connaissances théoriques et pratiques en cuisine, service, hébergement et gestion.
- Pratiquer 2 langues étrangères dont l'anglais.
- Connaître les équipements d'un restaurant, les fonctions du personnel, les conditions d'entretien des locaux, l'organisation du service de restauration, l'accueil des clients...
- Déployer la politique commerciale dans l'unité de production, de services et développer la relation client.
- Concevoir et réaliser des prestations de service.
- Gérer et animer une équipe.
- Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie-restauration.

## Aptitudes à développer durant la formation

- Sens de l'organisation et aptitude à gérer une équipe
- Sens du commerce et du service client
- Sens relationnel, courtoisie, discrétion
- Goût pour l'art culinaire et le travail manuel
- Habileté et rapidité d'exécution, créativité
- Dynamisme
- Excellente présentation et bonne élocution

## Tenue Professionnelle

La tenue professionnelle est fournie par le lycée. Elle est facturée à la famille.

## → Exemples de métiers

- **Directeur de restaurant** : responsable des activités du restaurant
- **Adjoint de Direction** : supervise et coordonne l'activité des équipes
- **Chef de cuisine gérant** : responsable de la production dans un restaurant
- **Responsable formation** : supervise et coordonne la formation du personnel

## → Exemples d'entreprises

Le/la titulaire d'un BTS MHR peut exercer son activité dans une petite **entreprise d'hôtellerie restauration**, une **unité de production de services d'un grand groupe**, un **cabinet de conseil en ingénierie** ou dans une **entreprise de l'industrie agroalimentaire** ayant un service de distribution où ses compétences seront valorisées (démonstration de produits, usage des matériels spécifiques ...).

## → Poursuite d'études

Le BTS est un diplôme conçu pour une insertion professionnelle. Cependant avec un bon dossier, il est possible de poursuivre en brevet professionnel ou licence professionnelle ou en école spécialisée hôtellerie-restauration.

