

## Diplôme BTS MHR 1<sup>ère</sup> année

Intitulé	détails	Crédits par an	Crédits par semestre	Code
Expression française	Culture générale Synthèses	4	2	1EXP
Anglais	Niveau B1	6	3	1ANG
Espagnol ou Allemand ou Italien	Niveau A2	6	3	1ESP 1ALL 1ITA
Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière	Droit du travail, décisions stratégiques et Gestion de l'entreprise	12	6	1EPEH
Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services	Management et mercatique	8	4	1MEHMS
Sciences en hôtellerie restauration	Réglementation, hygiène et sécurité au travail	4	2	1SHR
Ingénierie en hôtellerie restauration	Cadre réglementaire aux installations	2	1	1IHR
Sciences et technologie culinaire	Travaux pratiques	6	3	1STSC
Sciences et technologies des services en restauration	Travaux pratiques	6	3	1STSR
Sciences et technologies des services en hébergement	Travaux pratiques	6	3	1STSH
	Total crédits ECTS	60	30	

## Diplôme BTS MHR 2<sup>ème</sup> année

Intitulé	détail	Crédits par an	Crédits par semestre	Code
Expression française	Culture générale Synthèses	4	2	2EXP
Anglais	Niveau B2	6	3	2ANG
Espagnol ou Allemand ou Italien	Niveau B1	6	3	2ESP 2ALL 2ITA
Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière	Droit commercial, financement et gestion	10	5	2EPEH
Projet d'entrepreneuriat	Projet en petit groupe de 3 ou 4 élèves (sur l'année obligatoirement)	2	-	2proj
Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services	Management et mercatique	8	4	2MEHMS

Il y a 3 diplômes différents (A, B et C) incompatibles donc si vous choisissez une matière 2Axxx vous ne pouvez pas prendre de matière 2Bxxx ni 2Cxxx et inversement

Sommellerie et technique de bar	Vins et alcools	4	2	2ASTB
Sciences et technologies des services en restauration	Cours +Travaux pratiques	20	10	2ASTSR
Sciences en hôtellerie restauration	Aspects scientifiques	4	2	2BSHR
Sciences et technologie culinaire	Cours +Travaux pratiques	20	10	2BSTC
Hébergement en anglais	Cours en anglais en complément de 2CSTSH	4	2	2CHebAng
Sciences et technologies des services en hébergement	Cours +Travaux pratiques	20	10	2CSTSH
	Total crédits ECTS	60	30	