

Préparons notre avenir : le BTS MHR par NG (TCS cuisine)

vendredi 13 novembre 2020, par [F. APPY](#)



Jeudi 12 novembre 2020 nous, élèves de Terminale Cuisine Service avons participé à une visio-conférence pour connaître la formation du BTS MHR (Management Hôtellerie Restauration) car notre avenir est inéluctable. C'est aujourd'hui l'élève Rémi SAINT FELIX qui nous a fait part de son expérience au sein de son lycée Georges Frêche situé à Montpellier.

Pour commencer, Rémi nous a parlé de son parcours : il a passé un Bac Pro cuisine et est maintenant en deuxième année de BTS. Il nous confirme qu'il y a effectivement moins de cuisine et beaucoup plus de gestion (8 heures de gestion par semaine) car le BTS est une formation dont le but est de former de futurs directeurs et managers. En effet le BTS est basé bien plus sur la théorie que sur la pratique. En 1ère année de BTS il y a un tronc commun avec trois spécialités : la cuisine, le service et l'hébergement, puis en 2ème année le choix dans une seule spécialité. La formation comprend trois mois de stage rémunérés par an. Des logements étudiants ainsi que des aides sont mis à disposition en fonction des revenus annuels des parents de l'élève.

« Cette formation est beaucoup plus dure et théorique que le Bac Pro que j'ai connu » nous confirme Rémi. Mais la finalité est un bac+2, ce qui est un énorme « plus » pour les employeurs, et qui favorise forcément l'embauche des jeunes.

Pour conclure, le BTS est une formation parfaite pour pouvoir se spécialiser dans un domaine, pour obtenir un bon, voire un très bon niveau et un diplôme qui ouvre des portes pour l'avenir.