

Annexe I.1 - Calendrier des épreuves du BTS MHR – Session 2024

Épreuves du BTS Management en hôtellerie restauration (MHR)	Date	Horaires (heures locales)				
		Métropole	Antilles - Guyane	La Réunion	Mayotte	Polynésie
E1 - Culture générale et expression						
<i>Écrit 4 heures (1)</i>	Mercredi 15 mai 2024	14:30 - 18:30	10:30 - 14:30	16:30 - 20:30	15:30 - 19:30	13:00 - 17:00 (2)
E2 - Langues vivantes étrangères						
E21 - Langue vivante étrangère A						
<i>Écrit 2 heures (1)</i>	Mercredi 15 mai 2024	10:30 - 12:30	06:30 - 8:30	12:30 - 14:30	11:30 - 13:30	Mardi 14 mai 20:30 - 22:30
<i>Oral 15 min - Préparation 15 min</i>	®	Période conseillée : pendant les épreuves pratiques (4).				
E22 - Langue vivante étrangère B						
<i>Écrit 2 heures (1)</i>	Jeudi 16 mai 2024	10:30 - 12:30	6:30 - 8:30	12:30 - 14:30	11:30 - 13:30	Mercredi 15 mai 20:30 - 22:30
<i>Oral 15 min - Préparation 15 min</i>	®	Période conseillée : pendant les épreuves pratiques (4).				
E3 - Management, pilotage et entrepreneuriat en hôtellerie restauration						
E3.1 - Pilotage de la production de services en HR						
<i>Écrit 3 heures (3)</i>	Mardi 14 mai 2024	15:30 - 18:30	11:30 - 14:30	17:30 - 20:30	16:30 - 19:30	06:30 - 09:30
E3.2 - Projet d'entrepreneuriat en HR						
CCF en 2 situations	®	Période conseillée : après les vacances de Printemps (4).				
E3.3 - Management de la production de services en HR						
<i>Écrit 2 heures (3)</i>	Vendredi 17 mai 2024	10:30 - 12:30	6:30 - 8:30	12:30 - 14:30	11:30 - 13:30	Jeudi 16 mai 20:30 - 22:30
E4 - Mercatique des services en HR						
<i>Oral 30 min - Préparation 1 heure</i>	Sujets nationaux	Sujets datés du 28 au 31/05 et du 3 au 7/06/2024				
E5- Conception et production de services en HR dans l'option choisie :						
E5 - Options A et C						
<i>Partie écrite 2 heures (3)</i>	Jeudi 16/05/2024	16:00 - 18:00	12:00 - 14:00	18:00 - 20:00	17:00 - 19:00	06:00 - 08:00
<i>Partie pratique 6 heures</i>	Sujets nationaux	Sujets datés du 28 au 31/05 et du 3 au 7/06/2024				
E5B - Option B						
<i>Partie écrite 4 heures (3)</i>	Jeudi 16/05/2024	14:00 - 18:00	10:00 - 14:00	16:00 - 20:00	15:00 - 19:00	06:00 - 10:00
<i>Partie pratique 6 heures</i>	Sujets nationaux	Sujets datés du 28 au 31/05 et du 3 au 7/06/2024				
Épreuve facultative : Langue vivante étrangère C - Engagement étudiant						
<i>Oral 15 min - Préparation 15 min</i>	®	Période conseillée : pendant les épreuves pratiques (4)				

® Période à fixer par mesdames et messieurs les recteurs.

(1) Les candidats ne devront pas sortir avant la fin de la deuxième heure de l'épreuve.

(2) Sujet spécifique

(3) Les candidats ne devront pas sortir avant la fin de l'épreuve.

(4) Pas d'épreuves les jours de commémoration de l'abolition de l'esclavage : Mayotte le 27/04 - Martinique le 22/05 - Guadeloupe le 27/05 - Guyane le 10/06.

Session 2024	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant toutes options (A, B et C)	
	Circulaire nationale d'organisation – Annexes	19

Annexe I.2 – Regroupements inter académiques

Académies pilotes	Académies rattachées
Aix-Marseille	Corse, Nice, La Réunion, Mayotte
Amiens	
Orléans-Tours	-
Grenoble	Lyon, Clermont-Ferrand
Lille	-
Montpellier	Toulouse
Nantes	-
Rennes	
Rouen	Caen
SIEC	
Nancy-Metz	Besançon, Dijon, Reims, Strasbourg ; Polynésie française (autonomie partielle) ; Nouvelle-Calédonie (Corrections)
Poitiers	Bordeaux, Limoges
Guadeloupe	Guyane ; Martinique

Session 2024	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant toutes options (A, B et C)	
	Circulaire nationale d'organisation – Annexes	20

Annexe I.3

LIVRET SCOLAIRE – RECTO

BTS Management en hôtellerie restauration MHR	Année de l'examen 2024	Nom (lettres capitales) :		Établissement : (cachet)
		Prénom :	Langue vivante étrangère A :	
		Date de naissance :	Langue vivante étrangère B :	
		<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	<input type="text"/>	

Première année	Classe de 1 ^{ère} année (1)			Appréciations
	1 ^{er} semestre	2 ^e semestre	Moyenne	
Communication et expression française				
Langue vivante étrangère A				
Langue vivante étrangère B				
Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH)				
Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services (MEHMS)				
Sciences en hôtellerie restauration (SHR)				
Ingénierie en hôtellerie restauration (IHR)				
Sciences et technologies culinaires (STC)				
Sciences et technologies des services en restauration (STSR)				
Sciences et technologies des services en hébergement (STSH)				
Enseignement facultatif : LV3				

Option suivie : (A, B ou C)	Classe de 2 ^{ème} année (2)			Appréciations
	1 ^{er} semestre	2 ^e semestre	Moyenne	
Communication et expression française				
Langue vivante étrangère 1				
Langue vivante étrangère 2				
Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH)				
Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services (MEHMS)				
Conduite du projet entrepreneurial	Appréciation uniquement →			
<u>Enseignements spécifiques à l'option :</u> Option A : Sommelierie et tech. de bar Option B : Sciences en HR Option C : Anglais et hébergement				
<u>Enseignement de spécialité pour l'option :</u> Option A : STS Restaurant Option B : STC Option C : STS Hébergement				
Enseignement facultatif : LV3				

Obtention de la certification PIX	Certification de compétences numériques (PIX) <i>Cocher la case pour attester de l'obtention de la certification</i>
-----------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

AVIS DU CONSEIL DE CLASSE ET OBSERVATIONS EVENTUELLES	Cotation de la classe								Date, signature du candidat et remarques éventuelles	
	Répartition en %	Avis (3)			Effectifs de la section	Années	Résultats des 3 dernières années			
		TF	F	DFSP			Présentés	Reçus		%

(1) Année antérieure à celle de l'examen

(2) Année de l'examen

(3) : Très favorable (TF) ou favorable (F) ou « doit faire ses preuves (DFSP) »

Session 2024	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restauration toutes options (A, B et C)	Circulaire nationale d'organisation – Annexes	21
-------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------	-----------

Annexe I.4

LIVRET SCOLAIRE – VERSO

BTS Management en Hôtellerie Restauration
Option choisie : A – B – C

► Profil de la classe en noir ► **Profil du candidat en rouge**

	Communication et expression française	Langue vivante étrangère 1	Langue vivante étrangère 2	Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH)	Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services (MEHMS)	Enseignements spécifiques à l'option :	Enseignement de spécialité pour l'option :	EF - Langue vivante étrangère 3
20						Option A : Sommelierie et techniques de bar	Option A : STS Restaurant	
19						Option B : Sciences en HR	Option B : STC	
18						Option C : Anglais et hébergement	Option C : STS Hébergement	
17								
16								
15								
14								
13								
12								
11								
10								
09								
08								
07								
06								
05								
04								
03								
02								
01								
00								

Pour que le livret scolaire soit facile à interpréter, il est indispensable de veiller au respect des points suivants :

- 1 - À la fin de chaque année, chaque discipline figurant dans le livret partie recto fera l'objet d'une note par semestre et d'une appréciation.
- 2 - Toutes les rubriques doivent être remplies, y compris celles du bas de page (informations statistiques).
- 3 - Le graphique prendra en compte les résultats de deuxième année. Chaque moyenne semestrielle sera matérialisée sur le graphique à l'aide d'un **point**.
 Veuillez à bien relier les points afin d'obtenir **un profil pour l'étudiant en rouge et un profil pour la classe en noir**. Le trait reliant les points ne doit pas être trop fin pour être visible.

Visa du président de jury

Annexe VIII.1 – Conseils et contenu du dossier de stage

Conseils pour compléter le compte rendu des activités menées en stage

Le modèle présenté en **annexe VIII.2** est à reproduire autant de fois que nécessaire.

À titre d'exemple, dans le cas d'un stage de 16 semaines consécutives, les données concernant l'entreprise, sa raison sociale ne sont pas à reproduire sur toutes les pages.

De même, sauf changement de service ou de poste de travail, la ligne correspondant n'est pas à reproduire systématiquement sur toutes les pages. En revanche, chaque fois qu'il y a un changement de service ou de poste de travail, il faut compléter la ligne correspondante.

Pour tenir un poste de travail, le stagiaire effectue des missions constituées d'activités. L'objectif de ce compte rendu est de déterminer la prise de responsabilité et/ ou les approfondissements du stagiaire durant son stage. Dans cette optique, il n'est pas nécessaire de dresser une liste exhaustive de toutes les activités menées mais de rendre compte des plus significatives.

Contenu du dossier de stage

Le stage d'une durée de 16 semaines dont au moins 12 semaines doivent être consécutives constitue une expérience professionnelle durant laquelle l'entreprise sous la responsabilité du tuteur a confié des activités à réaliser au stagiaire. En fin de stage, le stagiaire complète conjointement avec son tuteur une grille d'évaluation sur le modèle de l'**annexe VIII.3**.

Le dossier de stage doit comporter dans cet ordre :

- Une page de garde, cartonnée ou non, laissée à l'initiative du candidat mais qui doit indiquer son nom, prénom, numéro matricule pour l'examen, son entreprise (ou ses entreprises) d'accueil.	Maximum 20 pages
- Une à deux pages également laissées à l'initiative du candidat pour présenter de façon synthétique l'entreprise d'accueil (ou les entreprises d'accueil) ;	
- Sur le modèle de l' annexe VIII.2 à reproduire autant de fois que nécessaire, la synthèse des activités réalisées en entreprise.	
- Le dossier de stage (rédigé en police Times New Roman ou Arial de taille 11) y compris les pages de présentation de ou des entreprises d'accueil ne doit en aucun cas dépasser 20 pages.	
- La ou les grilles d'évaluation remplies conjointement par le tuteur en entreprise et le stagiaire sur le modèle de l' annexe VIII.3 .	
- L'attestation (ou les attestations) de stage sur le modèle de l' annexe VIII.4 ou le contrat de travail.	

Les certificats de stage ou de travail et la ou les grilles d'évaluation n'entrent pas dans le décompte des 20 pages du dossier.

Session 2024	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant toutes options (A, B et C)	
	Annexes à la circulaire nationale d'organisation	41

Annexe VIII.2 – Modèle de compte rendu des activités menées en stage (à reproduire)

BTS Management en hôtellerie restauration	Nom prénom :	Option choisie : <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C
Compte rendu synoptique des activités menées en stage en entreprise		
Raison sociale :		
ENTREPRISE N°		
Service :	Description du poste de travail occupé :	
Missions réalisées	Activités réalisées : décrire les pratiques professionnelles réalisées dans le poste de travail et/ou le service en montrant la prise de responsabilité et l'autonomie. (Changer de page à chaque nouveau poste de travail occupé ou à chaque changement de service).	
Description	Durée	

Annexe VIII.3 – Modèle de grille d'évaluation de la période de professionnalisation

BTS Management en hôtellerie restauration – Session 2024					
Grille d'évaluation de la période de professionnalisation					
Conformément à l'annexe III B – Stage et activités professionnelles encadrées du référentiel du BTS MHR, en fin de stage, le tuteur et le stagiaire remplissent conjointement la présente grille qui sera remise par le responsable de l'organisme d'accueil avec l'attestation figurant en annexe VII.4 de la présente circulaire nationale. Le tuteur prendra soin d'évaluer les compétences réellement mises en œuvre durant le stage.					
Nom et prénom du stagiaire :			Signature du stagiaire après l'évaluation :		
Nom et prénom, fonction dans l'entreprise du tuteur de stage :			Signature du tuteur après l'évaluation :		
Compétences	Appréciations	Maîtrise insuffisante	Maîtrise fragile	Maîtrise satisfaisante	Très bonne maîtrise
1.1 - Concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client					
1.1.1 Préparer des prestations de service					
1.1.2 Organiser, réaliser et contrôler le service					
1.1.3. Élaborer des fiches techniques et/ou des procédures					
1.1.4. Rechercher et innover dans la production de services (créativité et innovation)					
1.2 – Évaluer et analyser la production de service					
1.2.1 Contrôler la conformité aux standards souhaités					
1.2.2. Mesurer la qualité de production de services par rapport aux attentes du client					
1.3 – Communiquer avec les autres services					
1.3.1 Créer, utiliser et adapter le processus et les supports de communication entre les services					
1.3.2 Gérer l'information et sa diffusion					
Comportement et professionnalisme					
Compétences comportementales (Tenue, ponctualité, respect des consignes et curiosité professionnelle)					
Intégration à l'équipe avec prise de responsabilité					
Capacité à prendre en compte les remarques et les conseils formulés					
BILAN GLOBAL DE LA PÉRIODE DE PROFESSIONNALISATION (barrer les mentions inutiles ou encercler celle qui convient)	Beaucoup de difficultés	Des difficultés mais s'investit	Période satisfaisante	Période de formation réussie	
Appréciation littéraire sur le stagiaire :					

Annexe VIII.4 - Modèle d'attestation de stage

Logo de l'organisme d'accueil	ATTESTATION DE STAGE BTS Management en hôtellerie restauration À remettre au stagiaire à l'issue de la période de stage
-------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Entreprise d'accueil : **Nom ou dénomination sociale :**

Activité principale :

☎

Certifié que

Le stagiaire : Nom : Prénom : Né(e) le

Adresse :

☎ mél :

ÉTUDIANT EN BTS MHR au sein de l'établissement d'enseignement supérieur ou de l'organisme de formation :

A effectué un stage prévu dans le cadre de ses études

DURÉE DU STAGE

Dates de début et de fin de stage : Du au

Représentant une **durée totale** denombre de semaines.

MISSIONS PRINCIPALES CONFIEES AU STAGIAIRE (mention obligatoire) :

La durée totale du stage est appréciée en tenant compte de la présence effective du stagiaire dans l'organisme, sous réserve des droits et congés et autorisations d'absence prévus à l'article L.124-13 du code de l'éducation (art. L. 124-18 du code de l'éducation). Chaque période au moins égale à 7 heures de présence consécutives ou non est considérée comme équivalente à un jour de stage et chaque période au moins égale à 22 jours de présence consécutifs ou non est considérée comme équivalente à un mois.

MONTANT DE LA GRATIFICATION VERSÉE AU STAGIAIRE

Le stagiaire a perçu une gratification de stage pour un **montant total** de €

<p>L'attestation de stage est indispensable pour pouvoir, sous réserve du versement d'une cotisation, faire prendre en compte le stage dans les droits à la retraite. La législation sur les retraites (loi n°2014-40 du 20 janvier 2014) ouvre aux étudiants dont le stage a été gratifié la possibilité de faire valider celui-ci dans la limite de deux trimestres, sous réserve du versement d'une cotisation. La demande est à faire par l'étudiant dans les deux années suivant la fin du stage et sur présentation obligatoire de l'attestation de stage mentionnant la durée totale du stage et le montant total de la gratification perçue. Les informations précises sur la cotisation à verser et sur la procédure à suivre sont à demander auprès de la Sécurité sociale (code de la Sécurité sociale art. L351-17 / code de l'éducation art. D. 124-9).</p>	<p>Fait à Le</p> <p>Nom, fonction et signature du représentant de l'organisme d'accueil</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------