



**ÉCOLE
DES MÉTIERS**
DIJON MÉTROPOLE

L'excellence par l'alternance



Annexe II

C – Règlement d'examen

Le BTS « Management en hôtellerie restauration (MHR) » est composé de trois options, chacune donnant lieu à un règlement d'examen spécifique :

Règlement d'examen									
BTS Management en hôtellerie et restauration				Formation initiale (Scolaires, apprentis dans des centres habilités) formation professionnelle continue dans les établissements publics habilités		Formation professionnelle continue (établissements publics habilités à pratiquer le CCF)		Scolaires (établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA ou SA non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés) Enseignement à distance	
Option A - Management d'unité de restauration									
Epreuves	Unités	Coefficients	Forme	Durée	Forme	Durée	Forme	Durée	
E1 - Culture générale et expression	U.1	2	Ponctuelle écrite	4 h	CCF	3 situations	Ponctuelle écrite	4 h	
E2 - Langues vivantes étrangères									
E21 - Langue vivante étrangère 1 ⁽¹⁾	U.21	2	Ponctuelle écrite + orale	2 h écrit + 30 min oral	CCF	4 situations	Ponctuelle écrite + orale	2 h écrit + 30 min oral	
E22 - Langue vivante étrangère 2 ⁽¹⁾	U.22	2	Ponctuelle écrite + orale	2 h écrit + 30 min oral	CCF	4 situations	Ponctuelle écrite + orale	2 h écrit + 30 min oral	
E3 - Management, pilotage et entrepreneuriat en hôtellerie restauration									
E31 - Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration	U.31	5	Ponctuelle écrite	3 h	Ponctuelle écrite	3 h	Ponctuelle écrite	3 h	
E32 - Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie restauration	U.32	3	CCF	2 situations	CCF	2 situations	Ponctuelle orale	1 h	
E33 - Management de la production de services en hôtellerie restauration	U.33	3	Ponctuelle écrite	2 h	CCF	2 situations	Ponctuelle écrite	2 h	
E4 - Mercatique des services en hôtellerie restauration									
E4 - Mercatique des services en hôtellerie restauration	U.4	3	Ponctuelle orale	30 min (+ 1 h)	CCF	2 situations	Ponctuelle orale	30 min (+ 1 h)	
E5 - Conception et production de services en hôtellerie restauration dans l'option									
E5 - Conception et production de services en hôtellerie restauration dans l'option	U.5	15	Ponctuelle écrite + pratique	2 h écrit + 6 h pratique	Ponctuelle écrite + pratique	2 h écrit + 6 h pratique	Ponctuelle écrite + pratique	2 h écrit + 6 h pratique	
Epreuve facultative : EF - Langue vivante 3 ⁽²⁾	UF	1	Ponctuelle orale	15 min (+15 min)	Ponctuelle orale	15 min (+15 min)	Ponctuelle orale	15 min (+15 min)	
⁽¹⁾ L'une des deux langues vivante est obligatoirement l'anglais. La seconde est au choix parmi les langues vivantes étrangères : allemand, arabe, chinois, espagnol, italien, portugais.									
⁽²⁾ Pour l'épreuve facultative, le choix de la troisième langue vivante se fait (hors LV1 et LV2) parmi les langues vivantes étrangères : allemand, arabe, chinois, espagnol, italien, portugais.									

Règlement d'examen

BTS Management en hôtellerie et en restauration		Formation initiale (Scolaires, apprentis dans des centres de formation professionnelle continue dans les établissements publics habilités)			Formation professionnelle continue (établissements publics habilités à pratiquer le CCF)		Scolaires (établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA ou SA non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés) Enseignement à distance	
Option B - Management d'unité de production culinaire								
Epreuves	Unités	Coefficients	Forme	Durée	Forme	Durée	Forme	Durée
E1 - Culture générale et expression	U.1	2	Ponctuelle écrite	4 h	CCF	3 situations	Ponctuelle écrite	4 h
E2 - Langues vivantes étrangères	U.2							
E21 - Langue vivante étrangère 1 ⁽¹⁾	U.21	2	Ponctuelle écrite + orale	2 h écrit + 30 min oral	CCF	4 situations	Ponctuelle écrite + orale	2 h écrit + 30 min oral
E22 - Langue vivante étrangère 2 ⁽¹⁾	U.22	2	Ponctuelle écrite + orale	2 h écrit + 30 min oral	CCF	4 situations	Ponctuelle écrite + orale	2 h écrit + 30 min oral
E3 - Management, pilotage et entrepreneuriat en hôtellerie restauration	U.3							
E31 - Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration	U.31	5	Ponctuelle écrite	3 h	Ponctuelle écrite	3 h	Ponctuelle écrite	3 h
E32 - Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie restauration	U.32	3	CCF	2 situations	CCF	2 situations	Ponctuelle orale	1 h
E33 - Management de la production de services en hôtellerie restauration	U.33	3	Ponctuelle écrite	2 h	CCF	2 situations	Ponctuelle écrite	2 h
E4 - Mercatique des services en hôtellerie restauration	U.4	3	Ponctuelle orale	30 min (+ 1 h)	CCF	2 situations	Ponctuelle orale	30 min (+ 1 h)
E5 - Conception et production de services en hôtellerie restauration dans l'option	U.5	15	Ponctuelle écrite + pratique	4 h écrit + 6 h pratique	Ponctuelle écrite + pratique	4 h écrit + 6 h pratique	Ponctuelle écrite + pratique	4 h écrit + 6 h pratique
Epreuve facultative : EF - Langue vivante 3 ⁽²⁾	UF	1	Ponctuelle orale	15 min (+15 min)	Ponctuelle orale	15 min (+15 min)	Ponctuelle orale	15 min (+15 min)
⁽¹⁾ L'une des deux langues est obligatoirement l'anglais. La seconde langue vivante est au choix parmi les langues vivantes étrangères : allemand, arabe, chinois, espagnol, italien, portugais.								
⁽²⁾ Pour l'épreuve facultative, le choix de la troisième langue vivante se fait (hors LV1 et LV2) parmi les langues vivantes étrangères : allemand, arabe, chinois, espagnol, italien, portugais.								

Règlement d'examen

Règlement d'examen									
BTS Management en hôtellerie et restauration				Formation initiale (Scolaires, apprentis dans des centres habilités) formation professionnelle continue dans les établissements publics habilités		Formation professionnelle continue (établissements publics habilités à pratiquer le CCF)		Scolaires (établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA ou SA non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés) Enseignement à distance	
Option C - Management d'unité d'hébergement									
Epreuves	Unités	Coefficients	Forme	Durée	Forme	Durée	Forme	Durée	
E1 - Culture générale et expression	U.1	2	Ponctuelle écrite	4 h	CCF	3 situations	Ponctuelle écrite	4 h	
E2 - Langues vivantes étrangères	U.2								
E21 - Langue vivante étrangère 1 ⁽¹⁾	U.21	2	Ponctuelle écrite + orale	2 h écrit + 30 min oral	CCF	4 situations	Ponctuelle écrite + orale	2 h écrit + 30 min oral	
E22 - Langue vivante étrangère 2 ⁽¹⁾	U.22	2	Ponctuelle écrite + orale	2 h écrit + 30 min oral	CCF	4 situations	Ponctuelle écrite + orale	2 h écrit + 30 min oral	
E3 - Management, pilotage et entrepreneuriat en hôtellerie restauration	U.3								
E31 - Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration	U.31	5	Ponctuelle écrite	3 h	Ponctuelle écrite	3 h	Ponctuelle écrite	3 h	
E32 - Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie restauration	U.32	3	CCF	2 situations	CCF	2 situations	Ponctuelle orale	1 h	
E33 - Management de la production de services en hôtellerie restauration	U.33	3	Ponctuelle écrite	2 h	CCF	2 situations	Ponctuelle écrite	2 h	
E4 - Mercatique des services en hôtellerie restauration	U.4	3	Ponctuelle orale	30 min (+1 h)	CCF	2 situations	Ponctuelle orale	30 min (+1 h)	
E5 - Conception et production de services en hôtellerie restauration dans l'option	U.5	15	Ponctuelle écrite + pratique	2 h écrit + 6 h pratique	Ponctuelle écrite + pratique	2 h écrit + 6 h pratique	Ponctuelle écrite + pratique	2 h écrit + 6 h pratique	
Epreuve facultative : EF - Langue vivante 3 ⁽²⁾	UF	1	Ponctuelle orale	15 min (+15 min)	Ponctuelle orale	15 min (+15 min)	Ponctuelle orale	15 min (+15 min)	

⁽¹⁾ L'une des deux langues est obligatoirement l'anglais. La seconde langue vivante est au choix parmi les langues vivantes étrangères : allemand, arabe, chinois, espagnol, italien, portugais.

⁽²⁾ Pour l'épreuve facultative, le choix de la troisième langue vivante se fait (hors LV1 et LV2) parmi les langues vivantes étrangères : allemand, arabe, chinois, espagnol, italien, portugais.