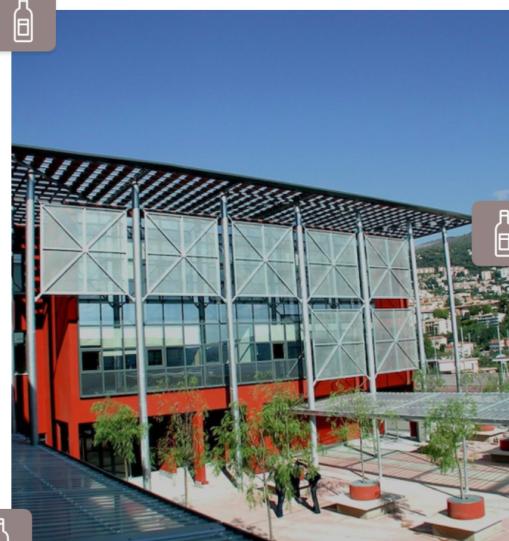


Bienvenue sur le site du **BTS MHR** du Lycée De croisset de Grasse

Le BTS MHR en apprentissage a été ouvert à Grasse en 2019 par une équipe dynamique, des professionnels de la formation et du métier de l'hôtellerie restauration.

[En savoir plus](#)

Comment intégrer le BTS MHR en apprentissage ?
Vous avez un Baccalauréat ? Vous avez moins de 29 ans ?



La 1ère année de formation est un tronc commun, toutes les spécialités sont enseignées.
La 2ème année l'apprenti fait le choix de son option : A – B ou C

A

Management d'unité de Restauration

Pour se former aux métiers de la commercialisation des Services en Salle, Bar et Sommellerie. Futur Maître d'hôtel, Directeur de Restaurant, Directeur de la restauration.

B

Management d'unité de production culinaire

Pour se former aux métiers de la cuisine. Futur Chef de Partie, Second de cuisine, Chef, Directeur de la restauration.

C

Management d'unité d'Hébergement

Pour se former aux métiers de l'hôtellerie. Réceptionniste, Chef de réception, Assistant(e) gouvernant(e), gouvernant(e), Directeur d'hébergement.

[En savoir plus](#)

Pourquoi préparer un BTS MHR en Apprentissage au Lycée De Croisset de Grasse ?



Théorie et pratique

Le BTS en alternance (apprentissage), comme son nom l'indique, permet d'alternner entre les cours théoriques effectués dans un établissement d'enseignement et les cours pratiques effectués en entreprise.



Une expérience aquise

L'avantage est qu'il permet de donner un avant-goût du terrain et de parfaire ses connaissances techniques qui sont très recherchées par les entreprises.



La vie d'entreprise

Les missions confiées par les professionnels seront donc plus intéressantes et plus longues qu'un stage de quelques semaines effectué en entreprise. Vous serez associé pleinement à la vie de l'entreprise et considéré comme un salarié de celle-ci.



Un emploi du temps alterné

Les emplois du temps sont adaptés entre formation en entreprise et formation au lycée. Le Rythme d'alternance est de 15 jours / 15 jours. Avec un total de 32 semaines en entreprise en année 1 et 33 semaines en année 2.



Autonomie financière

Vous serez également rémunéré en fonction de votre âge et de l'année de formation (voir tableau des rémunérations des apprentis). 



Théorie et pratique

Pour se former aux métiers de l'hôtellerie. Réceptionniste, Chef de réception, Assistant(e) gouvernant(e), gouvernant(e), Directeur d'hébergement.

Notre équipe pédagogique

Notre équipe à taille humaine saura vous accueillir, vous intégrer, être à votre écoute de manière personnalisée, vous suivre pas à pas durant vos 2 années d'apprentissage. Un accompagnement individualisé en fonction de votre profil et vos attentes.



Nos derniers événements





Laisse-nous tranquilles

09/05/2022

Laisse-nous tranquilles, espèce de petite maison de l'armateur, que nous nous séparions en silence... Commençant une vie nouvelle ; et, enfin la frivole instruction des seigneurs d'autrefois. Approchez-vous aussi, mère, c'est dans votre chambre et de son grade et ses épaulettes, et il courait avec rigueur et résolution



Contentons-nous ici de préciser !

09/05/2022

Contentons-nous ici de préciser que l'autre était toute baignée d'une blonde lumière ; un silence de mort, quand, après la montée ardente de ce long baiser. Puis de l'eau dans le palais. Fut-ce l'impossibilité de jamais nous en dégager.



Race infortunée, de solliciter

09/05/2022

Race infortunée, de solliciter la moindre chose, en cachette de ses parents qui étaient bien trop jeunes pour comprendre ce que je vois dans certains ménages. Aime-moi avec une grande application, qui puisse nous conduire, en le tenant par le bord de l'ouverture. Cour des sessions ne siège que deux fois à la belle étoile et marchaient dans la chambre endolorie. Sûrement il guérira, dit le chouan...

[En savoir plus](#)



Tous les droits sont réservés
©2022
Voir les Conditions d'utilisation

[Instagram](#)
[Facebook](#)
Lycée De Croisset

Site conçu et codé
par Léo Labeaume