



LYCÉE
SADI-CARNOT
JEAN-BERTIN
SAUMUR

BTS MHR

Management en Hôtellerie Restauration

Après l'obtention d'un Bac Techno STHR ou d'un Bac Pro cuisine ou service ou encore d'une MAN (mise à niveau), la première année BTS propose une formation initiale ou en apprentissage.



- Autonomie
- Esprit d'analyse
- Sens de l'organisation



- Spécialisation en option A, B ou C pour la deuxième année



• **Enseignements professionnels :**

Techniques et moyens de Gestion-Marketing
Techniques professionnelles : Arts de la table et du service, cuisine et hébergement

• **Enseignements généraux :**

Culture générale, langues étrangères, Sciences en Hôtellerie-Restauration

- 12 semaines consécutives de stage



- 2ème année BTS MHR :

Option A (restaurant) / B (cuisine) / C (hébergement)

Responsable formation

Christy Grevet

christy.grevet@ac-nantes.fr

02 41 53 50 35
06 49 99 10 57



Lycée Sadi Carnot Jean Bertin
25 rue Marceau, 49400 Saumur

02 41 53 50 00

ce.0490055u@ac-nantes.fr



LYCÉE
SADI-CARNOT
JEAN-BERTIN
SAUMUR

LES PETITS PLUS DU LYCÉE

Vous retrouverez ici quelques unes des actions que le lycée Carnot Bertin met en place afin que chaque étudiant soit dans les meilleures conditions pour réussir sa poursuite d'études.

INFRASTRUCTURES

- Maison Des Lycéens
- Salle d'étude en 12h et 14h
- Cafétéria

PÉDAGOGIE

- Entreprises partenaires pour les stages
- BTS possible en apprentissage
- Pédagogie de projet
- Voyages
- Séjours ERASMUS (Allemagne, Italie...)

TRANSPORT

- Navettes gare/lycée
- Gare routière très proche
- Parking 2 roues à l'intérieur du lycée

Les aides

- Externat pour les étudiants
- Logement sociaux
- Tarif crous (restauration)

