Conseils et contenu du dossier de stage BTS MHR

1. Contenu du dossier de stage

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. 	pag
 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) – SOUS FORME DE FICHE SIGNALETIQUE 	Maximum 20
 Sur le modèle de l'annexe VIII.2 à reproduire autant de fois que nécessaire, la synthèse des activités réalisées en entreprise. 	Max
 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 remplie(s) 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.	

ATTENTION: 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.

2. Informations à collecter au cours de votre stage pour la présentation de l'entreprise d'accueil :

- Raison sociale de l'entreprise
- Adresse
- Stat juridique S.A.R.L S.A S.A.S ou autre
- Capital social
- Appartenance à un groupe, une chaîne
- Chiffre d'affaires total, par département...
- Tarifs des prestations hébergement et restauration
- Indicateurs professionnels
- Effectif total, par service...
- Organigramme
- Date de création
- Bref historique
- Environnement géographique et touristique
- Segmentations clientèles
- Concurrence directe et indirecte
- Photos de l'entreprise
- SWOT
- Toute autre information pertinente

Ces éléments sont à présenter dans les premières pages du rapport et certains peuvent aussi figurer en annexes.

Session	EXAMEN: BTS Management en Hôtellerie-Restauration toutes optio	ns (A, B et C)
2022	Annexes à la circulaire nationale d'organisation	44

CONSEILS POUR COMPLETER LE COMPTE RENDU DES ACTIVITES MENEES EN STAGE :

Chaque fois qu'il y a changement de service et de poste de travail, il faut faire apparaitre la ligne de tableau correspondante.

Dans une entreprise, le stagiaire est affecté dans un service (accueil, en cuisine, au restaurant, dans les étages...). Si durant son stage, il a effectué plusieurs services, il faut que cela figure dans le dossier en reprenant une nouvelle page à chaque fois.

Pour tenir un poste de travail, le stagiaire effectue des missions pour lesquelles il réalise des activités.

L'objectif de ce compte rendu est de <u>déterminer la prise de responsabilité et/ ou les approfondissements du stagiaire durant son stage</u>. 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.

Afin de pouvoir expliquer vos missions et activités, pensez à collecter tous les documents utilisés par les personnels dans le cadre de leur activité, à savoir :

- Les procédures de travail
- Les notes de service
- Les feuilles de contrôle
- Les affichages utilisés
- Tout autre document que vous jugez pertinent

Derniers conseils:

- Penser à prendre des photos!
- Demander 10 jours avant votre départ, la grille d'évaluation et l'attestation de stage

Le rapport de stage sera à établir en 3 EXEMPLAIRES à une date qui vous sera communiquée ultérieurement !

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

BTS Management en hôtellerie restauration Nom pré		n prénom : Option choisie : □ A □ B □		В□С			
C	ompte rendu synd	optique des	activités menées en stage en entreprise		Page	1	
ENTREPRISE N°	Raison sociale :						
Service : Description du poste de travail occupé :							
Miss	sions réalisées		Activités réalisées : décrire les pratiques profession et/ou le service en montrant la prise de responsabilit			te de travail	
Descrip	tion	Durée	(Changer de page à chaque nouveau poste de travail occupé ou à chaque changement de service).				

Session	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restauration toutes optio	ns (A, B et C)
2022	Annexes à la circulaire nationale d'organisation	45

LES DOCUMENTS OFFICIELS A INTEGRER A LA FIN DU RAPPORT DE STAGE

Le stage d'une durée de <u>16 semaines</u> dont <u>au moins 12 semaines doivent être consécutives</u>. 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. Il joint également l'attestation de stage Annexe VIII.4

En cas d'absence de ces documents il sera établi une :

Date du contrôle :

Notification de non-conformité du dossier support à l'interrogation

Nom :_	Prénom :
N° de c	candidat :
	lication de l'arrêté du 22 juillet 2008, et après vérification de votre dossier par la commission de e, celui-ci est déclaré non-conforme pour un ou plusieurs des motifs ci-dessous :
	CAS 1 - Absence de dépôt de dossier
	CAS 2 - Dépôt du dossier au-delà de la date fixée par la circulaire d'organisation de l'examen
	CAS 3 – Non-respect de la durée de stage (4 semaines minimum) requise par la réglementation de l'examen pour la session 2021
	CAS 4 – Absence de l'évaluation conjointe stagiaire et tuteur selon le modèle de l'annexe VIII.3 de la circulaire nationale d'organisation du BTS MHR
	CAS 5 – Absence des documents constituant le dossier : Candidat scolaire ou apprenti : Attestations de stage Contrat d'apprentissage et certificat de travail Candidat salarié ou assimilé : Contrat de travail Certificats de travail
l'attribi présen présen	ssement : la constatation par ce document de la non-conformité de votre dossier entraîne ution de la mention « non valide » (NV) à l'épreuve E5 du BTS MHR (sauf si vous vous tez avec les documents manquants dans les cas 4 et 5). Dans tous les autres cas, même et à la date de l'épreuve, vous ne pourrez subir l'épreuve et le diplôme ne pourra vous être pour la présente session.

Visa:

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

BTS Management en hôtellerie restauration – Session 2022

Grille d'évaluation de la période de professionnalisation

fin de stage, le tuteur et le stagiaire remplissent conj responsable de l'organisme d'accueil avec l'attestation fignationale. Le tuteur prendra soin d'évaluer les compétence	jointement la urant en anne	présente g exe VII.4 de l	jrille qui sera i a présente circ	remise par le ulaire
m et prénom du stagiaire : Signature du stagiaire après l'évaluation :				
Nom et prénom, fonction dans l'entreprise du tuteur de stage :	Signati	ure du tuteur a	après l'évaluatior	1:
Compétences Appréciations	Maîtrise insuffisante	Maîtrise fragile	Maîtrise satisfaisante	Très bonne maîtrise
1.1 - Concevoir et réaliser des prestations de services attend	dues par le cli	ent		
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 littérale sur le stagiaire :				

Session	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restauration toutes options (A, B et C)		
2022	Annexes à la circulaire nationale d'organisation	46	

Annexe VIII.4 - Modèle d'attestation de stage

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).

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 :	
⊙	
Certifie que Le stagiaire Nom : Prénom :	Né(e) le
:	110(0) 10
Adresse:	
mél:	
ÉTUDIANT EN BTS MHR au sein de l'établissement d'enseigne	ment supérieur ou de l'organisme de formation :
A effectué un stage prévu dans le cadre de ses études	3
DURÉE DU STAGE	
Dates de début et de fin de a	
Représentant une durée totale denombre de	
semaines.	
-	
et congés et autorisations d'absence prévus à l'article L.124-13 du	ence effective du stagiaire dans l'organisme, sous réserve des droits u code de l'éducation (art. L. 124-18 du code de l'éducation). Chaque on est considérée comme équivalente à un jour de stage et chaque on est considérée comme équivalente à un mois.
MONTANT DE LA GRATIFICATION VERSÉE AU	
STAGIAIRE	€
L'attestation de stage est indispensable pour pouvoir, sous réserve du versement d'une cotisation, faire prendre en compte	Fait à Le
le stage dans les droits à la retraite. La législation sur les	- 4.1.4
retraites (loi n°2014-40 du 20 janvier 2014) ouvre aux étudiants dont le stage a été gratifié la possibilité de faire	Nom, fonction et signature du représentant de l'organisme
valider celui-ci dans la limite de deux trimestres, sous	d'accueil
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	

Session	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restauration toutes options (A, B et C)		
2022	Annexes à la circulaire nationale d'organisation	47	

PRESENTATION ORALE LIEE AU STAGE

Durée totale maximum de 30 minutes

<u>Exposé de 10 minutes</u> maximum au cours duquel le candidat présente de manière structurée avec un plan (introduction, deux parties, l'entreprise, les activités et la conclusion) les activités réalisées en entreprise lors de son stage

<u>Echange de 20 minutes</u> maximum animé par la commission d'évaluation afin de déterminer l'implication du candidat lors de son stage

Annexe IX.1 – Épreuve E5 - Partie pratique - Grille d'évaluation

BTS Management en hôtellerie restauration – Session 2022				
Épreuve E5 - Partie pratique - Production				ation
Évaluation ponctuelle pour tous les d	andidats - Gri	ille d'évalua	tion I	
Nom et prénom du candidat :	Signature du ca	andidat avant	l'évaluation :	
Matricule:	Option choisie :	□ A ou □ B	ou □ C	
Noms et signatures des membres de la commission d'évalu	ation :			
-				
-				
- Professionnel :				
Premier temps d'évaluation : Compte	rendu de sta	ge – 0 h 30	minutes	
Rappel des consignes: Le candidat dispose de 10 minutes ainsi que les activités réalisées. La commission a ensuite 20 par un jeu de questions-réponses.				
		Appré	ciations	
Apprécier, à la lecture du dossier, lors de la prestation orale du candidat y compris à partir de ses réponses aux question posées, la nature des travaux réalisés et la part de management d'équipe dans les activités menées ; la présence d'approfondissements dans certains domaines ; la capacité à réaliser et à évaluer une production de services la capacité à en vérifier la conformité par rapport au standards ; la capacité à proposer des actions correctrices adaptées, à travers ses compétences à :	Maîtrise	Maîtrise fragile	Maîtrise satisfaisante	Très bonne maîtrise
Présenter les activités réalisées lors du ou des stages.				
Évaluer et analyser les activités réalisées.				
S'adapter au(x) contexte(s) professionnels et s'intégrer à un équipe.	е			
Appréciation sur la prestation du candidat en termes de com	pétences :			

Session	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restauration toutes option	ns (A, B et C)
2022	Annexes à la circulaire nationale d'organisation	7