

Bachelor Management Hôtelier et Restauration

En Temps Plein et En Apprentissage

NATURE DU DIPLÔME

Diplôme visé BAC + 3 par le ministère de l'Enseignement supérieur

PARTENAIRES

ESCP Business School
Campus du Lac -
CCI Bordeaux Gironde
- CCI Ille-et-Vilaine

NIVEAU DE FORMATION

[Niveau 6](#)

DURÉE DE LA FORMATION

3 ans

RYTHME TEMPS PLEIN

Période académique/ stages obligatoires en France et à l'international (3 à 4 mois en première année et 4 à 5 mois en deuxième et troisième années)

RYTHME

APPRENTISSAGE

En moyenne 2 semaines à l'école/ 2 semaines en entreprise

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris
Ou Campus de Rennes
Ou Campus de Bordeaux

ACCESSIBILITÉ

Les sites de formation sont accessibles aux personnes à mobilité réduite

PRÉ-REQUIS

- BAC

- Diplôme étranger équivalent au BAC/ Admission parallèle possible en deuxième et troisième années sous conditions de points ECTS et d'expérience professionnelle dans le secteur de l'hôtellerie-restauration

DÉLAIS D'ACCÈS

Rentrée en septembre 2024.

Inscription parallèle du 17 novembre 2023 au 17 mai 2024

MODALITÉS D'ACCÈS

- Etre âgé(e) de moins de 30 ans au 1er janvier de l'année d'inscription pour l'admission en première année.

- Inscription via Parcoursup en première année du 17 janvier au 14 mars 2024.

- Pour les étudiants internationaux et les admissions parallèles (deuxième et troisième années) voir les modalités d'inscription disponibles sur le site internet.

- Epreuves d'admission (première année : présélection sur dossier, tests QCM online de raisonnement et d'anglais, entretien sur le site du campus choisi, deuxième et troisième années : un entretien).

- Après admission, confirmation et constitution du dossier.

LANGUES : choix d'un cursus français/anglais ou 100% anglais

OBJECTIFS

Définir et comprendre les concepts de base et les outils fondamentaux de la gestion d'entreprise.

Utiliser ces concepts et outils pour monter un business plan cohérent et socialement responsable.

Utiliser ces compétences pour développer un business unit.

Maîtriser les fondamentaux et techniques de l'accueil et du service client, quelle que soit la culture.

Savoir travailler en équipe interculturelle de façon respectueuse, quel que soit son rôle, en adaptant sa posture managériale.

Adapter, analyser et corriger son comportement opérationnel et relationnel en fonction de la situation.

Maîtriser les codes et techniques de la profession pour pouvoir s'en affranchir.

Comprendre sa place et ses responsabilités en tant que professionnel(le), notamment du point de vue du développement durable des entreprises.

CONTENU PÉDAGOGIQUE (liste non exhaustive)

Année 1 : Gestion administrative et comptable, Management, Utilisation du pack office, Economie Hôtelière & Touristique, Marketing, Anglais, Services relations clients, Pratique professionnelle en restaurant, Découverte de l'hôtellerie en entreprise, organisation d'un hôtel
Année 2 : Finance, Management des ressources humaines, Marketing et développement, Management hôtelier, Anglais, Gestion des opérations hôtelières et en restauration, Management d'un projet événementiel, Oenologie /
Année 3 : Finance entrepreneuriale, Business development, RSE, Revenue management, Statistiques, E distribution, management et leadership, Luxury sales,

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Accompagnement dans la recherche de stages (temps plein) ou d'entreprise (apprentissage) via un career center
- Cours théoriques et travaux pratiques
- Démonstrations
- Quiz, jeux de rôles, challenges, projets de groupes, travaux de recherche personnelle
- Mise en situation professionnelle au niveau des plateaux pédagogiques, études de cas
- Visites en entreprise et interventions de professionnels
- Réalisation d'un business plan
- Missions de consulting en hôtellerie
- Projet évènementiel
- Atelier de prise de parole

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis en continu dans chaque module et/ou examens finaux
- Épreuve(s) écrite(s), pratique(s), orale(s), ...
- Réalisation de dossier(s)
- Soutenance de projet devant un jury composé de professionnels

VAE

Cette formation est accessible par la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE).

vae-ferrandi@ferrandi-paris.fr

Pour les tarifs, [voir page internet VAE](#)

CODE RNCP ET LIEN VERS LA FICHE

[36267](#)

LIBELLÉ DE LA CERTIFICATION

Manager dans l'hôtellerie restauration

NOM DU CERTIFICATEUR

FERRANDI-CCI PARIS ILE
DE France/MINISTERE DE
L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA
RECHERCHE

DATE D'ECHEANCE DE L'ENREGISTREMENT

31/08/2026

LES RÉSULTATS OBTENUS

93,8%

Taux de réussite à l'examen en 2023

88,2%

Taux d'insertion à 7 mois des apprenants sortants en 2022

Taux de présentation à l'examen 2023 : 100%

Taux d'insertion dans le métier visé des apprenants sortant en 2022: 100 %

89,7%

Taux de satisfaction globale des apprenants sortants en 2022 (enquête à froid, formation initiale)

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le ou la titulaire du diplôme peut exercer les métiers suivants : revenue manager, directeur(trice) d'hôtel, chef(fe) de réception, directeur(trice) de restaurant, directeur(trice) d'un point de vente de restauration, responsable évènementiel, business developer, responsable des achats, commercial(e) séminaires et banquets, Food and Beverage manager et toutes fonctions transversales appliquées aux métiers de l'hôtellerie (finance, RH, marketing, communication ...). Il ou elle peut travailler en tant que restaurateur(trice) exploitant(e) et dans d'autres secteurs (luxe, banque, communication, distribution, ...).

POURSUITE DE FORMATION

MSc in Hospitality Management de FERRANDI Paris

TARIFS ET FRAIS

Temps plein

Année 1, 2 et 3 : 13 900 euros par an

Pour les frais annexes se référer aux Modalités de financement et de recrutement 2024.

Apprentissage

Formation financée par les OPCO

CONTACT

Guillaume Coppere

Responsable Promotion MSc & Bachelor -
Campus de Paris – Campus de Dijon

01 49 54 17 12

gcoppere@ferrandi-paris.fr

CONTACT

Chloé Metzger

Chargée promotion & Conseillère
orientation- Campus de Paris

01 49 54 28 17

cmetzger@ferrandi-paris.fr

CONTACT

Christèle Le Guillouzer

Chargée de promotion -
Campus de Rennes

06 88 18 12 34

cleguillouzer@ille-et-vilaine.cci.fr

CONTACT

Sarah Proust

Référente Recrutement FERRANDI Paris -
Campus de Bordeaux

06 61 81 41 76

Sarah.proust@formation-lac.com

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 10/01/2024