

Bachelor Management Hôtelier et Restauration (F&B and Hospitality Management)

En Temps Plein et En Apprentissage

NATURE DU DIPLÔME

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

PARTENAIRES

- ESCP Business School
- Rennes School of Business

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 5 à 6 mois en deuxième et troisième années)

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris
Campus de Rennes
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.

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.
- - 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, Outils statistiques du manager, Economie Hôtelière & Touristique, Marketing, Anglais, Services relations clients, Projets évènementiels/ Année 2 : Finance, Management des ressources humaines, Marketing et développement, Management hôtelier, Anglais, Gestion des opérations hôtelières, Management d'un projet évènementiel/ Année 3 : Finance entrepreneuriale, Business development, RSE, Revenue management, Statistiques, E distribution, management et leadership

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 événementiel

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

CAMPUS DE BORDEAUX

CONTACT : Sarah Proust

Responsable Promotion MSc & Bachelor

- Campus de BORDEAUX

06 61 81 41 76

sarah.proust@formation-lac.com

LES RÉSULTATS OBTENUS

95%

Taux de réussite à l'examen en 2022

81,8%

Taux d'insertion à 7 mois des apprenants sortants en 2020 (86,7% en 2019) évolution liée à la crise sanitaire

96,8%

Taux de satisfaction global des apprenants sortants en 2020 (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 événementiel, 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

Masters dont Master of Science in Hospitality Management de FERRANDI Paris

TARIFS ET FRAIS

Temps plein
13 900€ / an, pour 3 ans (prix à titre indicatif)

Apprentissage

Formation financée par les OPCO

Environ 500 euros de frais annexes (tenue professionnelle, livres...).

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 29/09/2023