FERRANDI PARIS
Hospitality Management

FICHE FORMATION

Master of Science in Hospitality Management

Temps Plein

NATURE DU DIPLÔME
Master of Science (MSc)

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

DURÉE DE LA FORMATION
2 ans (stage inclus)

RYTHME
- 1ère année :
- Cours de septembre à juin stage de 2 mois optionnel
- 2ème année :
Cours de septembre à mars stage de 6 mois d'avril à septembre
(dont 4 mois obligatoires)

LIEUX 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
- Entrée en 1ère année : BAC + 3 (180 ECTS ou équivalent) ou BAC + 2 (120 ECTS ou équivalent) avec une expérience professionnelle de 2 à 5 ans dans le domaine de l'hôtellerie restauration

- Entrée en 2ème année : Bac +4 (240 ECTS)

DÉLAIS D'ACCÈS
Septembre 2024

MODALITÉS D'ACCÈS
- Candidature (dossier et entretien en anglais ou en français)
- Inscription

PARCOURS
- Anglophone (1ère et 2ème années en anglais - Campus de Paris)
- Bilingue (1ère année en français et 2ème année en anglais)

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES
- Maîtriser les disciplines de gestion et être en mesure de mobiliser l'ensemble des compétences nécessaires pour gérer et développer une entreprise dans le secteur hôtelier.
- Devenir des experts internationaux du secteur hôtelier.
- Disposer des compétences relationnelles adaptées au milieu professionnel et à la fonction.
- Acquérir des techniques de résolution de problèmes complexes pour développer ses compétences par l'auto-apprentissage.
- Maîtriser les concepts et les outils fondamentaux de la gestion d'entreprise.
- Utiliser ces concepts et outils pour développer une entreprise de façon responsable.
- Connaître les enjeux politiques mondiaux afin d'évoluer avec responsabilité et intelligence comme citoyen du monde.
- Connaître de façon systémique le secteur, ses tendances et ses enjeux socio-économiques au niveau international.
- Connaître de façon analytique ses indicateurs de pilotage tant au niveau stratégique qu'opérationnel.
- Savoir travailler en équipe de façon respectueuse et efficace, quel que soit son rôle, en adaptant sa posture managériale.
- Adapter son management aux personnes et au contexte de façon éthique et bienveillante.
- Développer et utiliser les compétences en audit, recherche & développement nécessaires à la collecte de données, à l'analyse, à l'interprétation et à la production de rapports.
- Synthétiser éthiquement des ressources théoriques et professionnelles sur un sujet spécifique du secteur.
- Développer un raisonnement référencé, argumenté et à même de résoudre un problème complexe

CONTENU PÉDAGOGIQUE (liste non exhaustive)

Année 1

- Change Management
- Corporate Finance in the hotel industry
- Corporate Governance and Ethics
- e-Distribution
- Finance, strategic and operational management
- Hospitality Financial Accounting
- Hotel Operations Management
- International Hospitality Business
- Managing human-digital relationships and brand value
- Marketing management
- Tourism and hospitality investment and international project development

Année 2

- Asset Management
- Brand Management Strategies
- Digital Leadership
- E-marketing, E-business and Data Analytics
- Financial Management & Revenue Management
- Geopolitics and Emerging Country Trends
- Hospitality Workshops
- Lean Management in Hotel Industry
- Luxury Services Management
- Managerial Accounting in the Hospitality Industry
- Sustainability in Hospitality and Food & Beverage
- Trends in Hospitality Food & Beverage

SPECIALISATION INTERNATIONALE

Un semestre à l'étranger en année 1 au sein d'une université partenaire en zone Europe, Asie ou Amérique du Nord

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Accompagnement dans le projet professionnel (coaching, simulations d'entretiens)
- Conférences professionnelles, tables rondes, visites
- Business Game, challenges, projets de groupes

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Organisation de partiels à la fin de chaque semestre et contrôles continus
- Soutenance de mémoire

LES RÉSULTATS OBTENUS

97%

Taux de réussite à l'examen en 2022

92,3%

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

89,7%

Taux de satisfaction globale des apprenants sortants en 2022
(enquête à froid, formations initiales)

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le ou la titulaire du diplôme peut exercer les métiers suivants dans le secteur hôtelier :

- Direction Générale & Direction d'unités (directeur / directrice d'hôtel, directeur / directrice des opérations, d'exploitation, …)
- Management de Projets et Développement (directeur / directrice du développement stratégique, consultant en Hôtellerie Restauration et Tourisme, cabinet conseil, audit, RH)
- Direction Marketing & E-Business (directeur / directrice marketing & digital, ...)
- Direction Financière (directeur / directrice de gestion du parc immobilier, du contrôle de gestion, directeur / directrice administratif et financier)

Il ou elle peut travailler en France ou à l'international.

TARIFS ET FRAIS

- 1ère année 13 500 euros
- 2ème année 15 000 euros (20 000 euros pour une entrée directement en 2ème année)

Pour les frais annexes se référer aux modalités de recrutement 2024

SUITE DE PARCOURS

Doctorat

CONTACT
Sarah Proust
Campus de Bordeaux
Chargée de recrutement
05 57 25 78 13
sarah.proust@formation-lac.com

CONTACT
Guillaume Coppere
Campus de Paris
Responsable Promotion
01 49 54 17 12
gcoppere@ferrandi-paris.fr

CONTACT
Christèle Le Guillouzer
Campus de Rennes
Chargée de recrutement
02 99 33 63 40
cleguillouzer@ille-et-vilaine.cci.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 17/10/2023