

# Executive Master of Science in Hospitality Management

## Executive

### NATURE DU DIPLÔME

Master of Science (MSc)

### PARTENAIRES

ESCP Business School

### DURÉE DE LA FORMATION

2 ans (entrée en MSc 1<sup>ère</sup> année)

1 an (entrée en MSc 2<sup>ème</sup> année)

### Rythme

1 à 2 soirs par semaine + 1 samedi par mois

3 Study trips en weekend prévus

Stage obligatoire d'une durée de 20 à 26 semaines

### LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris

### ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite

### PRÉ-REQUIS

- Entrée en MSc 1<sup>ère</sup> 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 MSc 2<sup>ème</sup> année : Bac +4 (240 ECTS)

### DÉLAIS D'ACCÈS

- Rentrée en septembre 2023

### MODALITÉS D'ACCÈS

- - Sélection sur dossier et entretien de motivation

• **LANGUES** : Cours bilingue ou 100% anglais en MSc 1<sup>ère</sup> année, 100% anglais en MSc 2<sup>ème</sup> année

### OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Définir la politique et les modalités d'organisation d'une unité ou d'un établissement hôtelier
- Élaborer un plan stratégique à moyen et long terme et définir un projet orienté client
- Piloter la performance économique & financière d'une unité ou d'un établissement hôtelier
- Comprendre les enjeux internationaux et savoir les intégrer dans une stratégie
- Contextualiser l'offre à des cultures variées
- Analyser la productivité et la performance opérationnelle
- Mettre en œuvre un mode de management éco-responsable qui contribue à l'ensemble du personnel de l'établissement
- Piloter et superviser toutes les étapes de mise en œuvre du projet en coordonnant les actions des différents acteurs en créant des parcours et expérience client
- Développer une politique de fidélisation en contribuant à valoriser l'image de marque de l'établissement et en se démarquant par rapport à un environnement très concurrentiel
- Concevoir de nouvelles offres et concepts en intégrant la digitalisation

## CONTENU PÉDAGOGIQUE

Brand Management Strategies  
Business Development  
Change Management  
Corporate Governance and Ethics  
Developing and Managing human-digital relationships  
Finance, strategic and operational management  
Hospitality Workshops  
Hotel Operations Management  
International Hospitality Business  
Leading Hotel Transformation  
Luxury Services Management  
Management & Leadership  
Performance & Business  
Tourism, Travel & Entertainment Business

## Spécialisations professionnelles

Digital Leadership  
E-marketing, E-business and Data Analytics Geopolitics and Emerging Country Trends  
Hotel Asset Management  
Hotel Revenue Management  
Lean Management in Hotel Industry  
Sustainability in Hospitality and Food and Beverage  
Trends in Hospitality Food & Beverage

## MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise (career booster : dispositif d'accompagnement et de coaching pour le placement professionnel)
- Study trips, Ateliers coaching, Simulations d'entretiens, Conférences professionnelles
- Cours et mises en situation professionnelle
- Quiz, jeux de rôles, challenges, projets de groupes, travaux de recherche personnelle ...
- Visites en entreprise, rencontres ...

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Organisation de partiels à la fin de chaque semestre et contrôles continus
- Épreuve(s) écrite(s), pratique(s), orale(s), ...
- Réalisation de dossier(s)
- Soutenance de mémoire
- Soutenance de projet

## LES RÉSULTATS OBTENUS

97%

Taux de réussite à l'examen en 2022

100%

Taux d'insertion à 7 mois des apprenants sortants en 2021

93,6%

Taux moyen de satisfaction globale des apprenants sortants en 2021 (enquête à froid, formation initiale)

## PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le ou la titulaire du diplôme peut exercer les métiers suivants dans le secteur hôtelier : assistant(e) commercial(e), event manager, food and beverage manager, revenue manager, hospitality manager, directeur(trice) général(e) d'un hôtel, chargé(e) de projet en développement hôtelier et toutes fonctions transversales appliquées aux métiers de l'hôtellerie (finance, RH, marketing, communication...). Il ou elle peut travailler en France ou à l'international.

## TARIFS ET FRAIS

MSc 1<sup>ère</sup> année 13 500 euros  
MSc 2<sup>ème</sup> année 15 000 euros (20 000 euros pour une entrée directement en 2<sup>ème</sup> année)  
Pour les frais annexes se référer aux modalités de recrutement 2023

## SUITE DE PARCOURS

Doctorat

## CONTACT

Guillaume COPPERE  
Responsable Promotion  
Campus de Paris

01 49 54 17 12

gcoppere@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 16/11/2022

PARIS

FERRANDI Paris  
28 rue de l'Abbé Grégoire  
75006 Paris

une école de la

CCI PARIS ILE-DE-FRANCE