

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

- 1^{ère} année :
Cours de septembre à juin
stage de 2 mois optionnel
- 2^{ème} 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 1^{ère} 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 2^{ème} année : Bac +4 (240 ECTS)

DÉLAIS D'ACCÈS

- Rentrée en septembre 2024
- Inscription du 6 décembre au 30 août 2024

MODALITÉS D'ACCÈS

- Candidature (dossier et entretien en anglais ou en français)
- Inscription

PARCOURS

- Anglophone (1^{ère} et 2^{ème} années en anglais)
- Bilingue (1^{ère} année en français et 2^{ème} 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

89,7%

Taux de réussite à l'examen en 2023

92,7%

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

89,7%

Taux moyen 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

- 1^{ère} année 13 500 euros
 - 2^{ème} année 15 000 euros (20 000 euros pour une entrée directement en 2^{ème} année)
- Pour les frais annexes se référer aux modalités de recrutement 2024

SUITE DE PARCOURS

Doctorat

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

cguillouzer@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