

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

En Temps Plein

NATURE DU DIPLÔME

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

PARTENAIRES

- ESCP Business School
- Faculté des Métiers - CCI Ile-et-Vilaine

NIVEAU DE FORMATION

Niveau 6

DURÉE DE LA FORMATION

3 ans

RYTHME

Alternance école/ 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 et Campus de Rennes

ACCESSIBILITÉ

Les sites de formation sont accessibles aux personnes à mobilité réduite

PRÉ-REQUIS

- BAC général ou BAC technologique
- Diplôme étranger équivalent au BAC/ Admission parallèle possible en deuxième et troisième années sous conditions de points ECTS et d'expérience professionnelle

DÉLAIS D'ACCÈS

- Rentrée en septembre.

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.
- - Admission sur 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 : 1 test écrit et 2 entretiens, deuxième et troisième années : 1 entretien).
- - Inscription (confirmation et constitution du dossier).

LANGUES : Français ou anglais en troisième année selon l'option

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

Année 1 : Finance et comptabilité, Management, Outils statistiques du manager, Economie Hôtelière & Touristique, Marketing, Anglais, Services relations clients, Projets évènementiels/ Année 2 : Finance et comptabilité, Management des ressources humaines, Marketing et développement, Management hôtelier, Anglais, Gestion des opérations, Techniques hôtelières, Management d'un projet évènementiel/ Année 3 : MICE (Meetings Incentives Conventions & Events), Business development, RSE, Revenue management, Statistiques, E distribution

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise
- Alternance de Travaux Pratiques, de cours théoriques et de présence en entreprise
- Cours et exercices 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, rencontres ...
- Réalisation d'un business plan
- Missions de consulting en hôtellerie
- Projet événementiel

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis en continu dans chaque module
- Contrôle en Cours de Formation et/ou examens finaux
- Épreuve(s) écrite(s), pratique(s), orale(s), ...
- Réalisation de dossier(s)
- Soutenance de mémoire
- Soutenance de projet

VAE

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

vae-ferrandi@ferrandi-paris.fr

CONTACT

Tony Zdravkovski
Responsable Promotion MSc & Bachelor -
Campus de Paris

01 49 54 28 17

tzdravkovski@ferrandi-paris.fr

CONTACT

Morgane Nouvel
Conseillère formation -
Campus de Rennes

02 99 05 45 20

mnouvel@fac-metiers.fr

LES RÉSULTATS OBTENUS

95%

Taux de réussite à
l'examen en 2020

86.7%

Taux d'insertion à 7
mois des apprenants
sortants en 2019

93.1%

Taux de satisfaction des apprenants sortants
en 2019 (en 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

Année 1 : 12 500 euros

Année 2 et Année 3 : 12 200 euros par an

Environ 500 euros de frais annexes (tenue professionnelle).

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 14/12/2020

PARIS

FERRANDI Paris
28, rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris

RENNES

FERRANDI Paris
35000 Rennes

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE