

Master of Science in Hospitality Management

En Temps Plein

NATURE DU DIPLÔME

Master of Science (MSc)

PARTENAIRES

ESCP Business School

DURÉE DE LA FORMATION

16 mois

Rythme

Stage obligatoire d'une durée de 20 à 26 semaines à l'issue de la formation

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris

ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite

PRÉ-REQUIS

- 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
- Diplôme étranger équivalent à un BAC + 3 (180 ECTS) ou équivalent à un BAC + 2 (120 ECTS) avec une expérience professionnelle de 2 à 5 ans dans le domaine de l'hôtellerie restauration

DÉLAIS D'ACCÈS

- Rentrée en septembre 2022.

MODALITÉS D'ACCÈS

- - Candidature et épreuves d'admission (1 entretien et 1 test écrit en anglais).
- - Inscription (confirmation et constitution du dossier).

LANGUES : Cours bilingue ou anglais

OBJECTIFS DE FORMATION

- 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.
- Devenir des experts internationaux du secteur hôtelier.
- Disposer des compétences relationnelles adaptées au milieu professionnel et la fonction.
- Acquérir des techniques de résolution de problèmes complexes pour développer ses compétences par l'auto apprentissage.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- - 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

Business Development
Performance & Business
Operations Management
Management & Leadership
Managerial reports for hotel

Spécialisation géo-culturelle (zone Asie ou Amérique du Nord) et spécialisation expertise professionnelle :

Track 1 : Hotel Operations

Track 2 : Hotel Development

Track 3 : Culinary, Food & Beverage

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise (career booster : dispositif d'accompagnement et de coaching pour le placement professionnel)
- Alternance de Travaux Pratiques, de cours théoriques et de présence en entreprise
- Cours et exercices pratiques
- 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

97,1%

Taux de réussite à l'examen en 2021

88%

Taux d'insertion à 7 mois des apprenants sortants en 2020

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 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

25 000 euros

CONTACT

Tony Zdravkovski

Responsable Promotion MSc & Bachelor
- Campus de Paris

01 49 54 28 17

tzdravkovski@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 19/05/2022

PARIS

FERRANDI Paris
28 rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE