

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 : stage de 2 mois optionnel
- 2^{ème} année : stage de 6 mois (dont 4 mois obligatoires)

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris
Ou Campus de Rennes
Ou 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 2023

MODALITÉS D'ACCÈS

- - Candidature et épreuves d'admission (dossier et entretiens)
- - Inscription

LANGUES :

- Cursus anglophone (1^{ère} et 2^{ème} années en anglais)
- Cursus bilingue (1^{ère} année en français et 2^{ème} année en anglais)

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- - Avoir une connaissance experte du management et mobiliser toutes les compétences nécessaires à la gestion et au démarrage d'une entreprise dans le secteur de l'Hospitality
- - Devenir des experts internationaux de l'hôtellerie
- - Acquérir des compétences interpersonnelles adaptées à l'environnement professionnel
- - Acquérir des connaissances sur les techniques de résolution de problèmes complexes pour développer des compétences par l'auto-apprentissage
- - 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 et 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 & Revenue Management
Lean Management in Hotel Industry
Sustainability in Hospitality and Food and Beverage
Trends in Hospitality Food & Beverage

Spécialisation internationale

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

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Accompagnement dans le projet professionnel (career booster)
- Stage en entreprise, ateliers coaching, simulations d'entretiens, conférences professionnelles
- Business Game, challenges, projets de groupes ...
- Visites en entreprise, rencontres avec des experts ...

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Organisation de partiels à la fin de chaque semestre et contrôles continus
- Réalisation de dossier(s)
- Soutenance de mémoire

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 :

Direction Générale & direction d'unités (directeur/directrice d'hôtel, directeur/directrice d'exploitation, des opérations ...), 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 2023

SUITE DE PARCOURS

Doctorat

CONTACT

Sarah Proust –
Campus de Bordeaux
Chargée de recrutement
05 57 25 78 13 8 13
sarah.proust@formation-lac.com

CONTACT

Guillaume Coppere –
Campus de Paris
Responsable Promotion
01 49 54 17 12 8 13
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 : 11/01/2023

PARIS

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

BORDEAUX

FERRANDI Paris
10, rue René Cassin
CS 31996
33071 Bordeaux cedex

RENNES

FERRANDI Paris
2, rue de Brest
35000 Rennes

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE