

## Bachelor Manager dans l'Hôtellerie Restauration (Bachelor Management Hôtelier et Restauration)

En Temps Plein et en Apprentissage

### NATURE DU DIPLÔME

Diplôme visé BAC + 3 par le ministère de l'Enseignement supérieur et de la recherche

### PARTENAIRES

- ESCP Business School
- CCI Bordeaux Gironde (Campus du Lac)
- CCI Ile-et-Vilaine

### NIVEAU DE FORMATION

[Niveau 6](#)

### DURÉE DE LA FORMATION

3 ans

Choix d'une spécialisation en 3ème année

### RYTHME TEMPS PLEIN

Période académique/ stages obligatoires en France et à l'international (minimum de 12 semaines en première année et 16 semaines en deuxième et troisième année)

### RYTHME

### APPRENTISSAGE

2 semaines à l'école/  
2 semaines en entreprise

### 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

- Baccaauréat
- Diplôme étranger équivalent au Baccaauréat/ Admission parallèle possible en deuxième et troisième années sous conditions de points ECTS et d'expérience professionnelle dans le secteur de l'hôtellerie-restauration

### DÉLAIS D'ACCÈS

Rentrée en septembre 2025.

Inscription parallèle du 18 novembre 2024 au 16 mai 2025 pour la formation en Temps plein.

### 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.

- Inscription via Parcoursup en première année, calendrier Parcoursup 2025.

- 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 : présélection sur dossier, tests QCM online de raisonnement, de culture générale et d'anglais, entretien en français ou en anglais en fonction du cursus choisi sur le site du campus sélectionné.

Deuxième et troisième années : sélection sur dossier et entretien).

- Après admission, confirmation et constitution du dossier.

**LANGUES** : choix d'un cursus français/anglais ou 100% anglais

### 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 (liste non exhaustive)

Année 1 : Gestion administrative et comptable, Management, Utilisation du pack office, Economie Hôtelière & Touristique, Marketing, Anglais, Services relations clients, Pratique professionnelle en restaurant, Découverte de l'hôtellerie en entreprise, organisation d'un hôtel/ Année 2 : Finance, Management des ressources humaines, Marketing et développement, Management hôtelier, Anglais, Gestion des opérations hôtelières et en restauration, Management d'un projet événementiel, Oenologie / Année 3 : Finance entrepreneuriale, Business development, RSE, Revenue management, Statistiques, E distribution, management et leadership, Luxury sales

## MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Accompagnement dans la recherche de stages (temps plein) ou d'entreprise (apprentissage) via un Career center
- Cours théoriques et travaux 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 et interventions de professionnels
- Réalisation d'un business plan
- Missions de consulting en hôtellerie
- Projet évènementiel
- Atelier de prise de parole

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis en continu dans chaque module et/ou examens finaux
- Épreuve(s) écrite(s), pratique(s), orale(s), ...
- Réalisation de dossier(s)
- Soutenance de projet devant un jury composé de professionnels

## VAE

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

[vae-ferrandi@ferrandi-paris.fr](mailto:vae-ferrandi@ferrandi-paris.fr)

Pour les tarifs, [voir page internet VAE](#)

## CODE RNCP ET LIEN VERS LA FICHE

[36267](#)

## LIBELLÉ DE LA CERTIFICATION

Manager dans l'hôtellerie restauration

## NOM DU CERTIFICATEUR

FERRANDI-CCI PARIS ILE  
DE France/MINISTERE DE  
L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA  
RECHERCHE

## DATE D'ECHEANCE DE L'ENREGISTREMENT

31/08/2026

### CONTACT

**Chloé Metzger**

Chargée de promotion MSc & Bachelor  
- Campus de Paris

01 49 54 28 17

[cmetzger@ferrandi-paris.fr](mailto: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](mailto:cguillouzer@ille-et-vilaine.cci.fr)

### CONTACT

**Sarah Proust**

Chargée de promotion  
- Campus de Bordeaux

06 61 81 41 76

[sarah.proust@formation-lac.com](mailto:sarah.proust@formation-lac.com)

## LES RÉSULTATS OBTENUS

**96,5%**

Taux de réussite à  
l'examen en 2024

**96,4%**

Taux d'insertion à 7 mois  
des apprenants  
sortants en 2023

Taux de présentation à  
l'examen 2024: 100%

Taux d'insertion dans le  
métier visé des apprenants  
sortant en 2023: 100 %

**90,8%**

Taux de satisfaction globale des apprenants  
sortants en 2023  
(enquête à froid, 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 évènementiel, 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

MSc in Hospitality Management de FERRANDI Paris

## TARIFS ET FRAIS

### Temps plein

Année 1, 2 et 3 : 13 900 euros net par an.

Pour les frais annexes se référer aux Modalités de financement et de recrutement 2025.

### Apprentissage

Formation financée par les OPCO.