

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 2025 pour M1 et M2
- Rentrée en janvier 2026 pour M1

- Inscription du 10 décembre 2024 au 31 août 2025 pour la rentrée de septembre
- Inscription du 31 août 2025 au 21 décembre 2025 pour la rentrée de janvier

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 les ressources théoriques et professionnelles sur un sujet spécifique du secteur.

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
- Geopolitics and Emerging Country Trends
- 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
- Hospitality Workshops
- Hotel & Real Estate Investment Management
- 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

CONTACT

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

CONTACT

Guillaume Coppere
Campus de Paris
Responsable Promotion
01 49 54 17 12
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 : 01/10/2024

LES RÉSULTATS OBTENUS

91,4%

Taux de réussite à l'examen en 2024

92,3%

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

89,7%

Taux moyen de satisfaction globale des apprenants sortants en 2023 (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 15 000 euros Net de Taxes
- 2^{ème} année 15 000 euros Net de Taxes (20 000 euros Net de Taxes pour une entrée directement en 2^{ème} année)

Pour les frais annexes se référer aux modalités de recrutement 2025

SUITE DE PARCOURS

Doctorat

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