

NATURE DU DIPLÔME

Diplôme visé BAC + 3 par le Ministère de l'éducation nationale, 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
Campus de Rennes
Campus de Bordeaux
Campus de Strasbourg

ACCESSIBILITÉ

Les sites de formation sont accessibles aux personnes en situation de handicap

PRÉ-REQUIS

- Baccalauréat
- Diplôme étranger équivalent au Baccalauréat/ 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 2026.
- Inscription parallèle du 18 novembre 2025 au 16 mai 2026 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 2026.
- - 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 PEDAGOGIQUES

- - Comprendre les concepts de base et les outils fondamentaux de la gestion d'entreprise dans le secteur de l'hôtellerie restauration.
- - Monter un business plan créatif, cohérent et socialement responsable.
- - Pratiquer et maîtriser les fondamentaux et techniques de service en hôtellerie et restauration en tenant compte de la réglementation en vigueur.
- - Mobiliser l'ensemble des connaissances pour proposer de nouvelles offres et solutions en hospitality.
- - Savoir travailler en équipe de façon respectueuse et efficace.
- - Intégrer les enjeux du développement durable et de responsabilité sociétale des entreprises dans ses démarches d'entrepreneuriat, d'intrapreneuriat et de gestion d'entreprise.

COMPETENCES CIBLES

- - Concevoir et piloter les opérations en hôtellerie et/ou restauration
- - Manager l'équipe
- - Gérer et piloter un centre de profit
- - Définir et mettre en œuvre l'offre de restauration / hôtellerie et développer l'expérience client
- - Concevoir et/ou mettre en œuvre une démarche RSE

CONTENU PÉDAGOGIQUE (liste non exhaustive)

- Année 1 : Gestion administrative et comptable, Management, Utilisation du pack office, Economie Hôtelière & Touristique, Marketing, Business English, 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,, Gestion des opérations hôtelières, 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 (10% en distanciel) 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

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 / Ministère de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche

DATE DE L'ENREGISTREMENT : 25/06/2021

CONTACT

Chloé Metzger

Chargée de promotion MSc & Bachelor

- Campus de Paris

06 31 14 13 69

cmetzger@ferrandi-paris.fr

CONTACT

Neil Sourget

Chargé de promotion et de commercialisation

- Campus de Rennes

02 99 33 63 40

neil.sourget@ille-et-vilaine.cci.fr

LES RÉSULTATS OBTENUS (TOUS CAMPUS)

71%

Taux de réussite à l'examen en 2025

Taux de présentation à l'examen 2025 : 100%

72%

Taux d'insertion à 7 mois des apprenants sortants en 2024

Taux d'insertion dans le métier visé des apprenants sortant en 2024 : 95 %

92%

Taux de satisfaction globale des apprenants sortants en 2024 (enquête à froid)

AUTRES CHIFFRES : [Paris](#) – [Bordeaux](#) - [Rennes](#)

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 : 14 100 euros net par an.

Admission parallèle directement en 2ème et 3ème année 14 500€ net par an.

Pour les frais annexes se référer aux Modalités de financement et de recrutement 2026.

Apprentissage

Formation gratuite pour l'alternant (Financement pris en charge par les OPCO, les entreprises et le CNFPT)

CONTACT

Sarah Proust

Chargée des relations candidats et entreprises - Campus de Bordeaux

05 57 25 40 70

administration.ferrandi@formation-lac.com

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 19/12/2025