



Master en 2 ans

FORMATION GRATUITE ET RÉMUNÉRÉE

Management des services en restauration et hôtellerie internationale

Apprentissage
Stratégie d'entreprise
Management d'équipe et de projet
Contrôle financier
Revenue management
Marketing / Communication
Management interculturel
Mission internationale
Business english



GASTRONOMIE
HÔTELLERIE

Vous êtes passionné-e par les métiers du management de l'hôtellerie et de la restauration, vous avez un bac +3 et/ou une expertise professionnelle dans ce domaine, vous voulez :

- devenir un cadre, expert des métiers de la restauration et de l'hôtellerie internationale ;
- évoluer dans les métiers managériaux opérationnels (directeur d'hôtel, directeur de la restauration, responsable de secteur dans un groupe de restauration, etc.) en France ou à l'international ;
- évoluer dans les métiers fonctionnels (responsable marketing ou commercial, responsable qualité, responsable contrôle de gestion, etc.) dans le secteur de l'hôtellerie-restauration ;
- évoluer dans les nouveaux métiers (community manager, revenue manager, manager spécialisé dans le luxe, etc.) à responsabilité managériale dans le secteur de l'hôtellerie-restauration.

Candidature en M1 ou en M2 : cy-gastronomiehotellerie.cyu.fr

FORMATION EN APPRENTISSAGE COMPRENANT UNE RÉMUNÉRATION MENSUELLE

Vos futures missions

- Piloter et animer les équipes au sein d'une entreprise hôtelière ou de restauration.
- Développer la stratégie de l'entreprise au niveau d'une unité hôtelière ou de restauration.
- Définir les orientations stratégiques et les objectifs des responsables aux différents niveaux d'un établissement hôtelier ou de restauration.
- Mesurer et piloter la performance d'une entreprise hôtelière ou de restauration.
- Optimiser la rentabilité d'un établissement hôtelier ou de restauration.
- Élaborer et mettre en place la stratégie marketing et de communication d'une entreprise hôtelière ou de restauration.

Diplôme préparé

Master Management Parcours Management des services en restauration et hôtellerie internationale

Formation labellisée CFET (Conférence des Formations d'Excellence au Tourisme)
www.cfet.info

Responsable de la formation en master : Vincent Marcilhac
vincent.marcilhac@cyu.fr

Formation en apprentissage

2 types de contrats :

- contrat d'apprentissage pour les moins de 30 ans sur 2 ans,
- contrat de professionnalisation pour les plus de 30 ans sur 2 ans.

(24 mois d'études, sur un rythme d'alternance d'une semaine à l'université, trois semaines en entreprise, avec parfois deux semaines consécutives à l'université)

Conseillère professionnelle CFA SACEF : Laurence Guyot - l.guyot@cfasacef.fr
www.cfasacef.fr

Vos futures entreprises

Des entreprises hôtelières aux standards internationaux de tous les niveaux de gamme, intégrées à un groupe ou une chaîne hôtelière renommée.

Des entreprises de restauration commerciale ou collective, intégrées à un groupe ou une chaîne de restaurants de renommée internationale.

Les lieux d'apprentissage : Paris et Île-de-France dans des unités hôtelières et de restauration à développement international.

Lieu de formation

Cours et activités

Site universitaire de Gennevilliers

Visites, conférences chez des professionnels du secteur

Cours en distanciel en lien avec des universités partenaires à l'international

CONTACTEZ-NOUS

Secrétariat pédagogique : +33 (0)1 41 21 74 64

Site universitaire de Gennevilliers - Avenue Marcel-Paul - 92230 Gennevilliers

Programme

plus de détails sur notre site

SEMESTRE 1

Analyse de l'environnement professionnel et réglementaire en hôtellerie et restauration
Théorie des organisations
Management de projet
Fondamentaux du marketing en hôtellerie et restauration
Revenue Management
Outils de gestion et de communication
Business English

SEMESTRE 2

Comportement du consommateur
Gestion financière et contrôle
Gestion des ressources humaines et droit social
Accompagnement à la professionnalisation
Note de professionnalisation
Mission en entreprise
Business English
Direction des achats en restauration collective
Direction des opérations en hôtellerie internationale

SEMESTRE 3

Gestion de la relation client (CRM)
Études marketing
Stratégie approfondie
Gouvernance juridique d'un établissement hôtelier et de restauration
Management interculturel
Revenue Management
Contrôle financier
Jeu d'entreprise
Systèmes d'information en hôtellerie et restauration (PMS, CRS, etc.)
Business English (Case Studies and TOEIC)

SEMESTRE 4

Marketing digital
Hackathon entrepreneurial
Mission internationale
Culture et économie du luxe
Management – Développement personnel et professionnel
Études de cas transverses en posture managériale
Séminaire de recherche
Mémoire professionnel
Note de professionnalisation
Projets tutorés

www.cy-gastronomiehotellerie.cyu.fr

[f @cygastronomie](https://www.facebook.com/cygastronomie) [@cygastronomiehotellerie](https://www.instagram.com/cygastronomiehotellerie)