

Bachelor Management Hôtelier et Restauration

FERRANDI Paris - Campus de Rennes

DIPLÔMANTE

CERTIFICATION

PRÉSENTIEL

APPRENTISSAGE

TEMPS PLEIN

Objectif de formation

Ce programme d'excellence, visé BAC+3 par le ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche, associe compétences managériales et expertise technique. Il permet d'intégrer le monde de l'hôtellerie internationale à des postes de direction opérationnelle. Cette formation est accessible au choix en temps plein ou en apprentissage.

Programme

Année 1 : gestion administrative et comptable, management, utilisation du pack office, économie hôtelière & touristique, marketing, anglais, services relations clients, pratique professionnelle en restaurant, découverte de l'hôtellerie 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, Œnologie

Année 3 : finance entrepreneuriale, business development, RSE, revenue management, statistiques, e-distribution, management et leadership, luxury sales. Choix d'une spécialisation en 3e année.

- Formation de niveau 6
- **Code RNCP** : 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

Le site de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite.

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

Infos pratiques

Type de formation

Formation temps plein

Formation alternance

Public cible

Les candidatures à cette formation en 1e année se font obligatoirement sur Parcoursup pour les candidats validant ou ayant validé un parcours préparant au diplôme du baccalauréat français. Etudiant, être âgé(e) de moins de 30 ans au 1er janvier de l'année d'inscription pour l'admission en première année. Admission parallèle des candidats français et internationaux sous conditions de crédits ECTS et d'expérience professionnelle dans le secteur de l'hôtellerie restauration.

Durée

3 Années

Tarif(s) net de taxe

13900 € par an pour le temps plein € par an Année 1, 2 et 3

Adresse

FERRANDI Paris campus de Rennes
2 rue de Brest,
35000 Rennes

<https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine/formationcontinuealternance>

Les points forts de la formation

- Rennes, classée 4ème meilleure ville étudiante de France (L'Etudiant 2025)
- Un partenariat exclusif avec l'hôtel Le Balthazar 5* Hôtel & Spa MGallery situé à Rennes. Cet établissement est officiellement l'hôtel d'application des étudiants en Management Hôtelier et Restauration de FERRANDI Paris Campus de Rennes
- Un parrain de renom : Olivier Roellinger
- Bachelor classé N°1 par EDUNIVERSAL en 2025 dans la catégorie Management du Tourisme et de l'Hôtellerie en Bretagne et Normandie
- Un partenariat avec l'ESCP Business School
- Une pédagogie basée sur la pratique (learn by doing)
- Un corps professoral de haut niveau
- Un réseau de + 20 000 Alumni

VISA BAC+3

CEFDG

 CONFÉRENCE DES
**GRANDES
ÉCOLES**
Membre Affilié Collège Écoles

Les conditions d'admission

Prérequis

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

→ **Niveau d'entrée** : BAC - Niveau 4

↪ **Niveau de sortie** : BAC+3 - Niveau 6

Modalités d'entrée

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 Parcoursup2025.

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.

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

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.

▶ ALTERNANCE

Modalités d'évaluations

- 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 mémoire et de projet entrepreneurial devant un jury composé de professionnels

Modalités pédagogiques

- Cours théoriques et travaux pratiques - Démonstrations et interventions de professionnels - Quiz, jeux de rôles, challenges, projets de groupes, travaux de recherche personnelle - Mise en situation professionnelle au niveau des plateaux pédagogiques, études de cas - Réalisation d'un business plan

▶ PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

- 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 mémoire et de projet entrepreneurial devant un jury composé de professionnels

Modalités pédagogiques

- Accompagnement dans la recherche de stages (career center) - Cours théoriques et travaux pratiques - Démonstrations et interventions de professionnels - Quiz, jeux de rôles, challenges, projets de groupes, travaux de recherche personnelle - Mise en situation professionnelle au niveau des plateaux pédagogiques, études de cas - Réalisation d'un business plan

Perspectives métiers

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Revenue manager, directeur(trice) d'hôtel, chef(fe) de réception, directeur(trice) de restaurant, directeur(trice) d'un point de vente de restauration, responsable événementiel, 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...). Restaurateur(trice) exploitant(e) et dans d'autres secteurs (luxe, banque, communication, distribution, ...).

Poursuite d'études

MSc in Hospitality Management de FERRANDI Paris Campus de Rennes

Les sessions



Rennes

- Rentrée en septembre 2025





SOURGET NEIL

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

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à ce
notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

