Master of Science in Hospitality Management

FERRANDI Paris - Campus de Rennes

DIPLÔMANTE **PRÉSENTIEL** **TEMPS PLEIN**

Objectif de formation

Le MSc-Master of Science in Hospitality Management de FERRANDI Paris forme les futurs leaders de l'hôtellerie sur des postes de management ou de spécialistes experts. Ce diplôme est délivré en partenariat avec l'ESCP Business School.

Programme

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

Les points forts de la formation

- Rennes, classée 4ème meilleure ville étudiante (L'étudiant 2025)
- Un parrain de renom pour le campus de Rennes : Olivier Roellinger
- Une école reconnue dans l'univers du management hôtelier, en France et à l'international.
- Un partenariat avec l'ESCP Business School
- Un corps professoral de haut niveau
- Un réseau de + 20 000 Alumni

Infos pratiques

Type de formation

Formation temps plein

Public cible

• Être titulaire d'un BAC + 3 validé (180 ECTS ou équivalent). Les candidats devront avoir validé leur diplôme Bac+3 au plus tard le 31 octobre 2024. Ils devront fournir une attestation de réussite ou une copie de leur diplôme à l'école. OU • Etre titulaire d'un BAC + 2 validé (120 ECTS ou équivalent) avec une expérience professionnelle de 2 à 5 ans dans le secteur de l'hôtellerie – restauration. • Être titulaire d'un BAC + 4 (240 ECTS)

Durée

2 Années

Tarif(s) net de taxe

- 1ère année 13 900 euros - 2ème année 15000 euros € par an 20 000 euros pour une entrée directement en 2ème année

Adresse

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

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

Les conditions d'admission

Prérequis

Entrée en 1ère 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 2èmeannée : Bac +4(240 ECTS)

Niveau d'entrée : BAC+2 - Niveau 5, BAC+3 - Niveau 6

Niveau de sortie : BAC+5 - Niveau 7

Modalités d'entrée

Les épreuves d'admission sont ouvertes à l'entrée en MSc 1 et à l'entrée en MSc 2.
Pour une entrée en 1ère année MSc 1
Candidats titulaires d'un diplôme français ou d'un diplôme étranger
• Être titulaire d'un BAC + 3 validé (180 ECTS ou équivalent). Les candidats devront avoir validé leur diplôme Bac+3. Ils devront fournir une attestation de réussite ou une copie de leur diplôme à l'école. OU • Etre titulaire d'un BAC + 2 validé (120 ECTS ou équivalent) avec une expérience professionnelle de 2 à 5 ans dans le secteur de l'hôtellerie – restauration.
Pour une entrée en 2ème année MSc 2
Candidats titulaires d'un diplôme français ou d'un diplôme étranger
• Être titulaire d'un BAC + 4 (240 ECTS)

Les sessions

Rennes

- Nous contacter

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

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. 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.

▶ PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

étude de cas, quizz, contrôle continu, partiel, jeu d'entreprise, travail en groupe, oral, mémoire de fin d'étude, rapport d'activités professionnelles.

Modalités pédagogiques

cours magistral, étude de cas, simulation et jeux de rôle, visite d'établissements, conférence, rencontre de professionnels, classe inversée, mentorat et coaching.

Perspectives métiers

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.

Date et mise à jour des informations : 03/07/2025

Contacts

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

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