



BACHELOR MANAGER EN HÔTELLERIE RESTAURATION TITRE RNCP NIVEAU II + RESPONSABLE D'UN CENTRE DE PROFIT TOURISME HÔTELLERIE RESTAURATION

OBJECTIFS PROFESSIONNELS ET PÉDAGOGIQUES

Incarner une nouvelle génération de Managers dans un secteur particulièrement dynamique et très concurrentiel, l'Hôtellerie et la Restauration, au service d'une clientèle mondiale de plus en plus exigeante. Préparer les futurs étudiants à la création et reprise d'une future entreprise grâce à la dimension entrepreneuriale de la formation et de l'institution :

- | Acquisition des techniques manageriales (restaurant, hôtellerie, gestion, finance, marketing)
- | Développement de l'expertise en direction d'établissements, grâce à un esprit de leadership
- | Maîtrise des nouvelles technologies au service de la relation client

LES DÉBOUCHÉS

RESTAURATION

- | Directeur de restaurant
- | Responsable d'un point de vente
- | Coordinateur séminaires et banquets
- | Gérant de restaurant
- | Contrôleur de gestion
- | Food et beverage manager
- | Consultant RH

HÔTELLERIE

- | Directeur d'hôtel
- | Responsable des relations clients
- | Manager commercialisation et marketing
- | Concierge d'hôtel ou privé
- | Yield manager
- | Gouvernant
- | Gérant de résidence de tourisme
- | Coordinateur séminaires et banquets

PARCOURS DIFFERENCIÉS

- | Créateur et développeur de concept
- | Manager de boutiques gourmandes
- | Traiteur organisateur de réceptions
- | Responsable évènementiel
- | Enseignement-formation
- | Responsable des ressources humaines en HR

DURÉE ET CALENDRIER

3 années de formation à temps plein, dont 40 semaines de stage en milieu professionnel (stage possible à l'étranger) : 1ère année : 12 semaines / 2ème année : 12 semaines / 3ème année : 16 semaines.

CONDITIONS D'ADMISSION

- | Être titulaire d'un Baccalauréat général, technologique ou professionnel - Bonne maîtrise de l'anglais.
- | Accessible par la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE).
- | Présélection sur dossier - Entretien de motivation.

Passerelle 3ème année : justifier d'une certification ou d'un Niveau Bac+2 et/ou expérience dans le secteur du tourisme, hôtellerie-restauration.

Poursuite d'études possible en master

PROGRAMME

TECHNIQUES MÉTIER

- | Hygiène sécurité
- | Nutrition
- | Hospitality/offres/tendances
- | Food & Beverage
- | Accueil/animation de salle
- | Sciences de la vigne/alcools

ENVIRONNEMENT HÔTELIER, CULTURE DES ARTS DE LA TABLE

- | Culture et environnement F&B

PRATIQUE PROFESSIONNELLE

- | Initiation professionnelle F&B
- | Projet expérientiel F&B
- | Projet expérientiel Hospitality

OUTILS DE MANAGEMENT

- | Gestion
- | Méthodes managériales
- | Piloter les relations sociales
- | Découverte de l'entreprise
- | Economie - Droit
- | Numérique et Digital

MARKETING/COMMUNICATION/CRÉATIVITÉ RÉDACTIONNELLE

- | Marketing
- | Créativité rédactionnelle
- | Anglais
- | Autres langues

INTELLIGENCE COLLECTIVE

- | Think Tank

LES +

TITRE RESPONSABLE CENTRE DE PROFIT NIVEAU II RNCP

BACHELOR MANAGEMENT ET GESTION 180 ECTS

L'équipe pédagogique, composée de professionnels et intervenants hautement qualifiés, combine l'expertise académique à la connaissance du secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

Un environnement de formation professionnelle de qualité : Hôtel des Fenaisons, Restaurant Ô Saveurs, Brasserie Franck GOMEZ, Laboratoire d'analyse sensorielle, Salle d'œnologie...

Stages proposés par l'école et rémunérés

Résidence étudiante sur le campus - droit aux APL

Etablissement certifié ISO 9001

Campus arboré de 5 500 m²

Locaux équipés de matériel de pointe

INSCRIPTION
EN LIGNE,
PAR MAIL
OU COURRIER

ECOLEHOTELIEREAUVIGNON.FR

Ecole Hôtelière d'Avignon - Campus de la CCI de Vaucluse - Point Accueil
Allée des Fenaisons - BP 20660 - 84032 Avignon Cedex 3
Tél. : **04 90 13 86 46** | Mail. : pointaccueil@vaucluse.cci.fr


CCI VAUCLUSE