



Master en 2 ans

FORMATION EN APPRENTISSAGE

# Management des services en restauration et hôtellerie internationale

Apprentissage  
Stratégie d'entreprise  
Entrepreneuriat appliqué  
Pilotage de la performance financière  
Revenue management  
Marketing / Communication  
Management interculturel  
Projet international  
Business english



GASTRONOMIE  
HÔTELLERIE



EDUNIVERSAL  
CLASSEMENT  
MASTERS MS MBA

**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

L'un des meilleurs masters en management de l'hôtellerie et de la gastronomie selon le classement Eduniversal : <https://www.meilleurs-masters.com/>

**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 de 2 jours à l'université et 3 jours en entreprise)

**Conseillère professionnelle CFA SACEF :** Laurence Guyot - l.guyot@cfasacef.fr  
[www.cfасасеf.fr](http://www.cfасасеf.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 des Chênes (Bâtiment Chênes 1)

Visites, conférences chez des professionnels du secteur

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

#### CONTACTEZ-NOUS

**Secrétariat pédagogique :** master\_msrhi@ml.u-cergy.fr

CY Cergy Paris Université - Site des Chênes - 33 Bd du Port 95011 Cergy-Pontoise

### Programme

[plus de détails sur notre site](#)

#### SEMESTRE 1

Théories des organisations  
Management des opérations  
Outils de gestion et de communication  
Management stratégique  
Psychologie et management  
Business English

#### SEMESTRE 2

Business English  
Challenge - Projet transversal  
Mission en entreprise  
Pilotage de la performance financière  
Gestion des ressources humaines  
Droit des affaires  
Analyse de l'environnement hôtelier  
Analyse de l'environnement de la restauration  
Fondamentaux du marketing en hôtellerie-restauration

#### SEMESTRE 3

Séminaire de recherche  
Business Game  
Etudes marketing  
Intercultural management  
Gouvernance juridique d'un établissement hôtelier et de restauration  
Contrôle financier  
Culture et économie du luxe  
Systèmes d'information en hôtellerie-restauration  
Revenue Management  
Gestion de la relation client

#### SEMESTRE 4

Mémoire professionnel  
Revenue management  
Entrepreneuriat appliquée  
Management-Développement personnel et professionnel  
Management du changement  
Marketing digital  
Projet international  
Business English  
TOEIC

[www.cy-gastronomiehotellerie.cyu.fr](http://www.cy-gastronomiehotellerie.cyu.fr)

 @cygastronomiehotellerie