



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.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 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 appliqué
Management-Développement personnel et professionnel
Management du changement
Marketing digital
Projet international
Business English
TOEIC

www.cy-gastronomiehotellerie.cyu.fr

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