



Secrétariat pédagogique
01 41 21 74 64

CY Cergy Paris Université
CY Tech économie et gestion

Institut économie et gestion
ZAC des Barbanniers
Avenue Marcel Paul
92230 Gennevilliers

www.cyu.fr



master

Management parcours Management des services en restauration et hôtellerie internationale

Formation continue / en alternance



Présentation

Le master Management des services en restauration et hôtellerie internationale a pour objectif de former des cadres, experts des métiers de la restauration et de l'hôtellerie internationale, et de leur donner les compétences stratégiques et opérationnelles nécessaires à leurs responsabilités managériales. Cette formation de haut niveau en gestion vise à développer des aptitudes de management de projets et d'équipes permettant d'impliquer les collaborateurs dans la politique de l'entreprise. La recherche permanente de la qualité de service, le sens des relations humaines ainsi que le goût de la performance et des résultats tangibles caractérisent le profil de ces managers qui devront démontrer des qualités d'analyse et de synthèse, d'anticipation et d'innovation.

Le master Management parcours Management des services en restauration et hôtellerie internationale se déroule sur deux années. La première année du master est orientée vers des enseignements disciplinaires, généralistes, exigeants en sciences de gestion et appliqués au secteur de l'hôtellerie et de la restauration. La deuxième année du master porte sur des enseignements approfondis, transversaux et visant à développer la posture managériale. En deuxième année, une mission internationale de deux semaines est également prévue et permet d'appréhender la richesse interculturelle et opérationnelle du métier.

Admission

Cette formation de 2 ans s'adresse :

- aux étudiants : pour être admis en M1, les étudiants doivent être titulaires d'un diplôme de niveau licence (ou équivalent reconnu par l'État). Ils peuvent avoir suivi un parcours en hôtellerie, en restauration ou tourisme ou être issus d'une formation généraliste en économie et gestion, en langues étrangères appliquées, en sciences humaines et sociales (sociologie, géographie, droit, etc.), ou en AES ;
- aux professionnels de l'hôtellerie, de la restauration ou du tourisme en formation continue (possibilités de validation des acquis ou de VAPP 85).

Les étudiants sont sélectionnés sur dossier, comprenant le résultat au score IAE-Message (<http://www.iae-message.fr/>), puis sur entretien. Les candidats devront démontrer des capacités intellectuelles importantes et des capacités à relever des défis et à devenir des managers internationaux. Des informations complémentaires se trouvent sur le site internet de l'université : www.cyu.fr. Les dossiers sont à déposer sur la plateforme e-candidat (voir site internet de CY Cergy Paris Université).

L'admission en M2 est de droit pour les étudiants ayant validé le M1 MSRHI de CY Cergy Paris Université. L'admission directement en M2 repose sur le même processus que l'admission en M1 (à la condition d'avoir validé un M1).

Formation par l'alternance

Le master Management des Services en Restauration et hôtellerie internationale se déroule en formation en alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation) ou en formation continue. Le rythme de l'alternance est 1 à 2 semaines de cours suivies de 2 à 3 semaines d'entreprise selon les périodes définies dans le calendrier d'alternance. La qualité de la formation académique et de la professionnalisation via l'alternance permet aux étudiants de réussir leur insertion professionnelle dans les meilleures conditions.

Équipe de recherche d'appui

Laboratoire THEMA
(Théorie Economique,
Modélisation et Applications),
UMR CNRS 8184



Programme

| | Volume horaire | ECTS |
|---|----------------|------|
| SEMESTRE 1 | | |
| Analyse de l'environnement professionnel et réglementaire en hôtellerie et restauration | 40 | 4 |
| Théorie des organisations | 30 | 5 |
| Management de projet | 30 | 4 |
| Fondamentaux du marketing en hôtellerie et restauration | 35 | 4 |
| Revenue Management | 20 | 3 |
| Outils de gestion et de communication | 40 | 5 |
| Business English (1) | 25 | 5 |
| SEMESTRE 2 | | |
| Comportement du consommateur | 30 | 5 |
| Gestion financière et contrôle | 30 | 5 |
| Gestion des ressources humaines et droit social | 30 | 4 |
| Accompagnement à la professionnalisation | 22 | 2 |
| Note de professionnalisation | | 1 |
| Mission en entreprise | 85 | 3 |
| Business English (2) | 25 | 4 |
| Direction des achats en restauration collective | 20 | 2,5 |
| Direction des opérations en hôtellerie internationale | 25 | 3,5 |
| SEMESTRE 3 | | |
| Gestion de la relation client (CRM) | 21 | 3 |
| Études marketing | 21 | 3 |
| Stratégie approfondie | 28 | 4 |
| Gouvernance juridique d'un établissement hôtelier et de restauration | 17,5 | 2 |
| Management interculturel | 21 | 3 |
| Revenue Management | 24,5 | 3 |
| Contrôle financier | 24,5 | 3 |
| Jeu d'entreprise | 14 | 2 |
| Systèmes d'information en hôtellerie et restauration (PMS, CRS, etc.) | 14 | 3 |
| Business English (Case Studies and TOEIC) | 38,5 | 4 |
| SEMESTRE 4 | | |
| Marketing digital | 14 | 2 |
| Hackaton entrepreneuriat | 14 | 2 |
| Mission internationale | 24,5 | 5 |
| Culture et économie du luxe | 35 | 4 |
| Management – Développement personnel | 14 | 2 |
| Etudes de cas transverses en posture managériale | 28 | 5 |
| Séminaire de recherche | 21 | 3 |
| Mémoire professionnel | | 5 |
| Note de professionnalisation | | 1 |
| Projets tutorés | | 1 |

DÉBOUCHÉS

Le master Management des services en restauration et hôtellerie internationale permettra aux étudiants d'accéder aux métiers managériaux opérationnels (directeur d'hôtel, directeur de la restauration, responsable de secteur dans un groupe de restauration, etc.), aux métiers fonctionnels (responsable marketing ou commercial, responsable qualité, responsable contrôle de gestion, etc.) et aux nouveaux métiers (community manager, revenue manager, manager spécialisé dans le luxe, etc.) du secteur de la restauration et de l'hôtellerie internationale. Les perspectives d'évolution sont importantes, tant au niveau national qu'international.