Responsable de gestion et développement d'établissement dans le secteur de l'hôtellerie, du tourisme et de la restauration

Master of Science in Hospitality Management - option Cuisine ou Pâtisserie

Certifiante | Formation continue

Réf. : 25177158F — Mise à jour : 17 novembre 2026

Organisme responsable : **CCI35 - Ecole Ferrandi - Campus de Rennes**

Présentation de la formation

Objectifs

- Élaborer la stratégie et la politique générale d'une entreprise dans le secteur de l'hôtellerie, du tourisme et de la restauration
- Piloter la performance économique et financière des opérations d'une entreprise dans le secteur de l'hôtellerie, du tourisme et de la restauration
- Gérer les ressources humaines dans une entreprise du secteur de l'hôtellerie, du tourisme et de la restauration
- Définir et piloter la stratégie marketing et commerciale d'une entreprise dans le secteur de l'hôtellerie, du tourisme et de la restauration

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES -
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 et développement nécessaires à la collecte de données, à l'analyse, à l'interprétation et à la production de rapports.

Programme

CONTENU PÉDAGOGIQUE (liste non exhaustive)
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

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée
Niveau Licence, Licence pro, BUT - Bac +3 et +4

Niveau de sortie
Niveau Master, ingénieur - Bac +5 et plus

Liste des certifications

Responsable de gestion et développement d'établissement dans le secteur de l'hôtellerie, du tourisme et de la restauration
Code RNCP : 41126

Métiers associés

G1403 — Gestion de structure de loisirs ou d'hébergement touristique

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2066584S	Présentiel	Rennes	01/09/2025	31/08/2027
2099569S	Présentiel	Rennes	01/09/2026	30/06/2028

Source : GREF Bretagne #25177158F