Management dans l'hôtellerie restauration

Bachelor en Management Hôtelier et Restauration

Certifiante | Contrat appr. | Formation continue

Réf. : 25179995F — Mise à jour : 6 mars 2026

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

Présentation de la formation

Objectifs

Le programme a pour mission de former des managers exigeants et engagés, maîtrisant aussi bien les aspects opérationnels que les composantes managériales de leur métier afin d'être créatifs et développeurs d'affaires.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Définir et comprendre les concepts de base et les outils fondamentaux de la gestion d'entreprise.
- Utiliser ces concepts et outils pour monter un business plan cohérent et socialement responsable.
- Utiliser ces compétences pour développer un business unit.
- Maîtriser les fondamentaux et techniques de l'accueil et du service client, quelle que soit la culture.
- Savoir travailler en équipe interculturelle de façon respectueuse, quel que soit son rôle, en adaptant sa posture managériale.
- Adapter, analyser et corriger son comportement opérationnel et relationnel en fonction de la situation.
- Maîtriser les codes et techniques de la profession pour pouvoir s'en affranchir.
- Comprendre sa place et ses responsabilités en tant que professionnel(le), notamment du point de vue du développement durable des entreprises.

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES :

Le ou la titulaire du diplôme peut exercer les métiers suivants : revenue manager, directeur(trice) d'hôtel, chef(fe) de réception, directeur(trice) de restaurant, directeur(trice) d'un point de vente de restauration, responsable événementiel, business développer, responsable des achats, commercial(e) séminaires et banquets, Food and Beverage manager et toutes fonctions transversales appliquées aux métiers de l'hôtellerie (finance, RH, marketing, communication …). Il ou elle peut travailler en tant que restaurateur(trice) exploitant(e) et dans d'autres secteurs (luxe, banque, communication, distribution, …).

Programme

Année 1 :

Gestion administrative et comptable, Management, Outils statistiques du manager, Economie Hôtelière & Touristique, Marketing, Anglais, Services relations clients, Projets évènementiels

Année 2 :

Finance, Management des ressources humaines, Marketing et développement, Management hôtelier, Anglais, Gestion des opérations hôtelières, Management d'un projet événementiel

Année 3 :

Finance entrepreneuriale, Business development, RSE, Revenue management, Statistiques, Edistribution, management et leadership

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS :

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise (apprentissage) via un career center
- Cours théoriques et travaux pratiques

- Démonstrations
- Quiz, jeux de rôles, challenges, projets de groupes, travaux de recherche personnelle
- Mise en situation professionnelle au niveau des plateaux pédagogiques, études de cas
- Visites en entreprise et interventions de professionnels
- Réalisation d'un business plan
- Missions de consulting en hôtellerie
- Projet événementiel

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Niveau Bac général, pro ou techno, BP

Niveau de sortie

Niveau Licence, Licence pro, BUT - Bac +3 et +4

Liste des certifications

Diplôme management dans l'hôtellerie et restauration

Code RNCP : 41942

Métiers associés

G1402 — Management d'hôtel-restaurant

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2090654S	Présentiel	Rennes	30/08/2026	30/06/2029
2099700S	Présentiel	Rennes	31/08/2026	31/05/2029

Source : GREF Bretagne #25179995F