Diplôme manager dans l'hôtellerie restauration

Bachelor en Management Hôtelier et Restauration (3e année en apprentissage)

Certifiante | Contrat appr. | Formation continue

Réf. : 25179996F — Mise à jour : 17 novembre 2026

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

Présentation de la formation

Objectifs

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.
En intégrant FERRANDI Paris - campus de Rennes, vous déploierez des compétences techniques et managériales. Vous serez initié aux codes de la profession pour intégrer l'univers très « sélect » des grands hôtels internationaux, ou mettre votre créativité au service de tous les établissements désireux de porter le renouveau de l'hébergement et de la restauration haut de gamme.

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, quelque 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 developer, 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

Finance entrepreneuriale, Business development, RSE, Revenue management, Statistiques, Edistribution, management et leadership, commercialisation dans le luxe, marketing, Droit, Initiation à la recherche

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 BTS - Bac +2

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

Liste des certifications

Diplôme manager dans l'hôtellerie restauration
Code RNCP : 36267

Métiers associés

G1402 — Management d'hôtel-restaurant

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2090655S	Présentiel	Rennes	30/08/2026	30/06/2027
2100051S	Présentiel	Rennes	31/08/2026	30/06/2027

Source : GREF Bretagne #25179996F