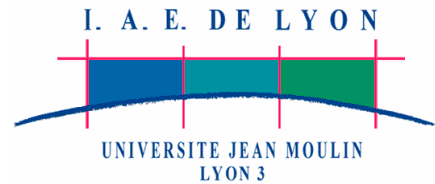




INSTITUT
PAUL
BOCUSE

École de Management
Hôtellerie
Restauration
& Arts Culinaires



MASTER MANAGEMENT INTERNATIONAL DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION (M.Sc.)

UN PROGRAMME SUR MESURE CORRESPONDANT AUX BESOINS DE LA PROFESSION

Les métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration sont en constante évolution depuis ces dernières années. La profession recherche des collaborateurs de mieux en mieux *formés*. Une étude effectuée par l'APEC en 2004 a montré que le volume de recrutement des **cadres en Hôtellerie et Restauration a progressé de 46%** par rapport à 2003. C'est largement au dessus de la moyenne de l'ensemble des secteurs d'activité (+ 4% seulement).

Les postes les plus demandés concernent les fonctions de management général (56%), de management administratif et financier (16%) et de management marketing et commercial (14%). Ce programme de master s'inscrit parfaitement dans cette logique d'évolution des métiers puisqu'il entend former **les futurs cadres opérationnels** de l'Hôtellerie et de la Restauration tout en leur apportant les outils qui leur permettront d'évoluer, par la suite, vers des postes fonctionnels et de direction générale.

Les besoins actuels du marché demandent des cadres possédant de solides connaissances en management général en hôtellerie et restauration : **c'est le socle de notre formation**. En effet dans le cadre de notre spécialisation **Management Financier et Contrôle de Gestion Stratégique appliqués à l'hôtellerie et la restauration** nous offrons, également, une solide formation en Marketing et Commercialisation appliqués à l'hôtellerie et la restauration puisque notre programme entend former de bons connaisseurs, concepteurs et praticiens des techniques du marketing en hôtellerie et restauration. En effet, ces modules spécifiques permettront aux candidats d'approfondir tous les champs du marketing nécessaires à la gestion commerciale à court terme, moyen terme et long terme des enseignes H&R. Nous offrons, également, des cours et des séminaires des modules « Management Général en hôtellerie et restauration » notamment en stratégie, ressources humaines, nouvelles technologies et management des équipes et leadership.

La spécialisation Management Financier et Contrôle de Gestion Stratégique appliqués à l'hôtellerie et à la restauration entend former des managers ayant une excellente vision des besoins et des conséquences stratégiques, opérationnelles et financières des investissements réalisés, des outils d'aide à la décision et de contrôle au niveau stratégique et opérationnel permettant d'optimiser les résultats, le retour sur investissement et la création et optimisation de la valeur pour les clients, les actionnaires, le management, les employés et toutes les parties prenantes dans l'environnement de l'entreprise.

UN PROGRAMME DESTINE A FORMER DES CADRES DE HAUT NIVEAU EVOLUTIFS DANS LEUR CARRIERE

Et ayant pour principaux objectifs de :

- Développer l'adaptabilité, le sens de l'anticipation et la capacité à la prise de décision des cadres et futurs cadres de l'hôtellerie et de la restauration en les dotant d'outils et de méthodologies spécifiques au management en général et en particulier au management de l'hôtellerie et de la restauration leur permettant d'adopter une démarche conceptuelle et opérationnelle de la stratégie d'entreprise.
- Former les futurs cadres et dirigeants des entreprises du secteur en leur permettant de maîtriser, dans un premier temps, le contexte opérationnel et, par la suite, d'évoluer vers des postes et des responsabilités de direction générale.
- Apporter les outils et les méthodologies spécifiques permettant aux cadres confirmés du secteur de consolider leurs connaissances et d'optimiser leur prise de décision au sein de leurs entreprises.

DES DEBOUCHES EN PHASE AVEC LES REALITES DU MARCHE

Les débouchés sont multiples dans ce secteur en pleine croissance et ayant besoin de cadres maîtrisant le contexte opérationnel, fonctionnel et organisationnel des activités d'hôtellerie et de restauration. Parmi les entreprises ayant des besoins concrets, nous pouvons mentionner : l'hôtellerie indépendante, l'hôtellerie de chaîne, l'hôtellerie de loisirs et d'affaires, les casinos, les centres de loisirs et les centres d'attraction, les sociétés de croisières maritimes, la restauration commerciale, de collectivités, le catering aérien, ferroviaire et maritime, etc.

- **Formation initiale** : Spécialisation dans le cadre du master et par le choix de la mission en entreprise dans une fonction stratégique et/ou opérationnelle : direction de l'hébergement, direction de la restauration, direction des opérations, direction financière, direction comptabilité et contrôle de gestion, direction marketing, direction commerciale, direction logistique, direction achats, direction formation...
- **Formation continue** : Spécialisation dans le cadre du master permettant aux professionnels d'évoluer dans leurs fonctions de direction :
 - × dans l'hôtellerie : directeur d'hôtel, directeur régional, directeur des opérations, chef de produit, responsable de marque...
 - × dans la restauration : directeur des opérations, directeur de la restauration, responsable régional, responsable de chaîne...
 - × dans le management des casinos : directeur d'établissement, directeur administratif et financier, directeur contrôle de gestion, responsable risque, responsable ventes et commercialisation, directeur marketing, responsable de la restauration...

DES CONDITIONS D'ADMISSION EXIGEANTES EN ADEQUATION AVEC LE POSITIONNEMENT HAUTEMENT SPECIALISE DU PROGRAMME

Ce Master est ouvert aux étudiants ayant obtenu une licence ou 180 crédits dans une école ou université spécialisée dans ce secteur d'activité et aux professionnels justifiant de trois ans à cinq ans d'expérience professionnelle en management opérationnel ou fonctionnel du secteur et aux professionnels d'un autre secteur d'activité souhaitant réorienter leur carrière et justifiant d'au moins cinq ans d'expérience managériale et ayant un niveau baccalauréat + 4 ou + 5 (Maîtrise, Master, DESS, Ingénieur, etc.)

Admission en 1^{ère} année de Master :

- Etudiants titulaires de la licence professionnelle Gestion des Entreprises de l'Hôtellerie et de la Restauration organisée par l'IAE de Lyon et l'Institut Paul Bocuse sous réserve d'acceptation de leur dossier par la commission de validation des études.
- Etudiants ayant obtenu une licence professionnelle ou un Bachelor's spécialisé dans le management des entreprises de l'hôtellerie et de la restauration.
- Candidats avec une formation BTS en Hôtellerie et Restauration et justifiant de trois ans minimum d'expérience managériale dans le secteur.

L'intégration dans le programme est soumise à l'acceptation définitive du dossier de candidature par la Commission de validation d'études.

Admission en 2^{ème} année de Master :

- Accès de plein droit aux titulaires de la licence universitaire organisée par l'IAE-Lyon 3 et l'Institut Paul Bocuse et aux autres candidats ayant validé 60 crédits en première année du master H&R.
- Accès, après validation de la Commission d'admissions, aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration dans le cadre de la validation de leur expérience professionnelle et ayant obtenu l'équivalence de 60 crédits au titre du master.
- Accès, après validation de la Commission d'admissions, aux candidats en reconversion professionnelle justifiant d'un diplôme niveau I ou II (maîtrise)

UNE FORMATION INTEGRANT LE DISPOSITIF DE RECONNAISSANCE EUROPEENNE DES DIPLOMES (LMD) ET LA FORMATION TOUT AU LONG DE LA VIE

Ce programme bilingue anglais – français est organisé sous forme de séminaires thématiques animés par des spécialistes du secteur : des approches théoriques et méthodologiques seront présentées et confrontées aux pratiques actuelles et aux besoins présents et futurs de l'hôtellerie et de la restauration. La formation se déroulera, intégralement, à l'Institut Paul Bocuse à Ecully.

La 1^{ère} année – M1 (semestres 7 et 8)

Le programme se déroule de janvier 2007 à janvier 2008. Après une première session de cours de mise à niveau en management de l'hôtellerie et restauration (session non obligatoire pour les étudiants ayant déjà suivi ces cours lors de leur formation initiale) 64 heures de cours ou 8 ECTS, débiteront les cours composant le tronc commun en Management général H&R, 174 heures ou 22 ECTS. Lors du semestre 8 les étudiants commenceront leurs cours concernant la spécialisation que nous proposons : ***Spécialisation Management Financier et Contrôle de Gestion appliqués à l'hôtellerie et à la restauration***. Cette première année se termine par une mission managériale de 6 mois (août 2007–janvier 2008) dans une entreprise de l'hôtellerie, de la restauration, de la gestion de casinos.

Le réseau prestigieux de partenaires de l'Institut Paul Bocuse facilite l'obtention de vos missions en entreprise. Parmi les entreprises reconnaissant la qualité de notre formation et le professionnalisme de nos étudiants, nous pouvons mentionner :

- * en hôtellerie : Ritz Carlton, Four Seasons, Hyatt, Marriott, Hilton, Accor, Société des Bains de Mer (SBM) Monaco, Groupe Concorde, Relais & Châteaux...
- * en restauration : Groupe Paul Bocuse, Groupe Alain Ducasse, Groupe Flo, Groupe Leduff, Sodexho, Lenôtre, Potel et Chabot...
- * en management de casinos : Groupe Moliflor, Groupe Partouche, Groupe Lucien Barrière, Groupe Accor...

La 2^{ème} année – M2 (semestres 9 et 10)

La scolarité se déroule de février à décembre 2008 sur un rythme alterné de 523 heures de séminaires et de cours de face à face (tronc commun et spécialisation). Cette scolarité est alternée avec un stage en entreprise de quatre mois allant de la mi-mai à la mi-septembre. Le cours Strategic Brand Management Applied to the Hospitality Industry a pour objectif de rassembler et d'appliquer, dans un contexte stratégique, toutes les connaissances théoriques et pratiques acquises au niveau du tronc commun et au niveau de la spécialisation pendant les deux années d'études. Les étudiants devront travailler sur un projet d'analyse, de valorisation et de développement de la marque en management des casinos, de l'hôtellerie ou de la restauration.

Le master se termine par un projet d'entrepreneuriat (création d'entreprise) ou par un mémoire professionnel démontrant le niveau d'expertise de l'étudiant dans sa spécialité et dans le secteur d'activité de son choix. Ce travail de recherche et d'application devra être soutenu en décembre 2008 devant un jury composé d'enseignants et de professionnels spécialisés dans les différents secteurs couverts par notre master.

DES ENSEIGNEMENTS POINTUS ASSURES PAR LES MEILLEURS SPECIALISTES INTERNATIONAUX

- **Semestre 7** : Management et Contrôle des Opérations en H&R, Design en Hôtellerie et Restauration, Essentials of Managerial Finance, Statistique et Prévisions Appliquées H&R. Marketing des Sociétés de Service et Marketing en H&R.
- **Semestre 8** : Managerial Accounting Decision Making, Financial Management in the Hospitality Industry 1, Casino Operations Management 1, Private Club Management, Management Interculturel et Management des Equipes en H&R, Développement Personnel et Entrepreneurial 1.
- **Semestre 9** : Supply Chain Management en H&R : Logistique, EFR, Achats ; Strategic Revenue Management, Casino Operations Management 2, Leadership et Management en H&R, Financial Management in the Hospitality Industry 2.
- **Semestre 10** : Risk and Crisis Management in the Hospitality Industry, Budgeting en H&R, Engineering de la Décision, Strategic Project Management Applied to the Hospitality Industry, Développement Personnel et Entrepreneurial 2, Strategic Marketing in the Hospitality Industry, Strategic Brand Management Applied to the Hospitality Industry.

DOSSIER DE CANDIDATURE

Ce dossier doit être composé des documents suivants :

- × Dossier de candidature fourni par l'IAE Lyon et l'Institut Paul Bocuse
- × CV détaillé : formation et expérience professionnelle
- × Photocopie des diplômes et des certificats de travail
- × Résultats du TOEFL ou TOEIC
- × Résultats du GMAT ou du TAGE-MAGE
- × 2 lettres de recommandation.
 - Pour les candidats en formation initiale : une lettre d'une autorité académique et une lettre d'un professionnel du secteur.
 - Pour les candidats en formation continue ces deux lettres peuvent être faites par deux références professionnelles.
- × Un chèque de €110.00 doit accompagner votre dossier. Ce montant ne sera pas remboursé ni en cas de décision négative de la part du jury de validation ni en cas de désistement. En cas d'admission, ce montant sera imputé à la scolarité de l'étudiant. Pour les étudiants en apprentissage, ce montant leur sera remboursé lors de la signature du contrat d'apprentissage avec l'entreprise partenaire.

COÛT DE LA FORMATION

- €7 900 par an pour les étudiants suivant les deux années de formation.
- €15 800 pour les étudiants accédant directement en deuxième année du master.

CONTACTS

INSTITUT PAUL BOCUSE : Henry Clavijo Responsable du programme.

Tél. 04 72 18 02 20 E-mail : henry.clavijo@institutpaulbocuse.com
Site www.institutpaulbocuse.com

Adresse : Institut Paul Bocuse
Château du Vivier
B.P. 25 – 69131 Ecully
France

IAE DE LYON :

Valérie Girard Responsable du Master Administration des Affaires.

Tél. 04 78 78 70 66 E-mail : girard@univ-lyon3.fr

Site <http://iae.univ-lyon3.fr>

Adresse : IAE de Lyon

Université Jean Moulin Lyon 3
6, cours Albert Thomas
B.P. 8242
69335 Lyon Cedex 08
France