



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



Rentrée du M1 en janvier 2013

Rentrée du M2 en février 2013

"Ce Master est la parfaite combinaison entre étude des opérations et vision théorique. Il est un atout réel pour ma future carrière."

Jérémy

Promotion 2010,
Revenue and Distribution Assistant Manager,
Dubai (Emirats Arabes Unis)

En partenariat avec



Former des cadres internationaux, évolutifs dans leur carrière

Le Master Management International de l'Hôtellerie et de la Restauration (M.Sc.) est délivré par l'IAE Lyon de l'Université Jean Moulin, en partenariat avec l'Institut Paul Bocuse.

Il forme les futurs cadres opérationnels de l'hôtellerie et de la restauration en leur apportant les outils de management spécifiques et nécessaires pour évoluer vers des postes d'encadrement fonctionnel et stratégique ainsi que de direction générale.

L'étudiant est placé au cœur du programme et bénéficie d'un accompagnement pédagogique prenant en compte ses ambitions pour une participation active à son projet professionnel.

La formation s'articule autour de deux axes principaux, appliqués au secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

Une spécialisation Management des opérations, Management Financier et Contrôle de Gestion Stratégique permet de comprendre les besoins opérationnels, financiers et stratégiques de l'entreprise, pour optimiser ses résultats, et favoriser le retour sur investissement et la création de valeur.

Les modules en Marketing et Commercialisation, Stratégie, Ressources Humaines, Nouvelles Technologies, Management des Equipes et Leadership, complètent cette formation internationale bilingue. *75 à 80% des cours sont dispensés en anglais.*

■ Objectifs

Développer l'adaptabilité, le sens de l'anticipation et la capacité à prendre les bonnes décisions au sein de l'entreprise.

Maîtriser le contexte opérationnel, dans un premier temps, pour ensuite évoluer vers des postes et des responsabilités de direction générale.

Apporter les outils et les méthodologies spécifiques au management permettant d'adapter une démarche opérationnelle et conceptuelle.



Le programme est conçu selon les besoins et les exigences de la profession.

Il intègre le dispositif de reconnaissance européenne des diplômes et permet l'accès à des formations tout au long de la vie professionnelle.

Les enseignements sont assurés par des universitaires et des professionnels parmi les meilleurs spécialistes internationaux.

Organisation du programme

■ 1^{ère} année – M1 : un an, à partir de janvier

- Fondamentaux du Management de l'Hôtellerie et de la Restauration..... 72 heures de cours ou 6 ECTS
- Management général et appliqué de l'Hôtellerie et de la Restauration..... 217 heures de cours ou 22 ECTS
- Début des cours concernant la Spécialisation Management Financier et Contrôle de Gestion appliqué à l'hôtellerie et à la restauration 298 heures de cours ou 27 ECTS
- Mission managériale de 6 mois dans une entreprise de l'hôtellerie, de la restauration ou de la gestion de casino 5 ECTS

■ 2^{ème} année – M2 : 11 mois, à partir de février

- Séminaires et cours en rythme alterné 584 heures de cours ou 51 ECTS
- 4 mois de mission managériale en entreprise 4 ECTS
- Mémoire professionnel ou étude de cas : le Master se conclut par la soutenance d'un mémoire professionnel ou d'une étude de cas. C'est pour l'étudiant le moment de démontrer son expertise dans le secteur d'activité de son choix devant un jury composé d'enseignants et de professionnels reconnus 25 ECTS

Un contenu parfaitement adapté aux réalités du management international en hôtellerie et restauration et à ses futurs besoins.

■ M1 :

Semestre 7

Management et Contrôle des Opérations en H&R, Design en Hôtellerie et Restauration, Essentials of Managerial Finance, Statistiques 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, Club Operations Management, Management Interculturel et Management des Equipes en H&R, Développement Personnel et Entrepreneurial 1.

■ M2 :

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, Performance Measurement and ROI Marketing in Hospitality.

Strategic Brand Management Applied

Le cours de Strategic Brand Management Applied to the Hospitality Industry a pour objectif de rassembler et appliquer, dans un contexte stratégique, toutes les connaissances théoriques et pratiques acquises pendant les deux années d'études. Les étudiants doivent travailler sur un projet d'analyse, de valorisation et de développement d'une marque, selon une approche globalisant l'ensemble des secteurs concernés.

De réels débouchés, en France comme à l'international

- **10 mois de missions managériales répartis sur les deux années d'études**

- **Des études de cas réels d'entreprises et l'application de leurs projets**

Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration sont en pleine croissance et en constante évolution. Les entreprises ont besoin de cadres spécialisés maîtrisant le contexte opérationnel, fonctionnel et organisationnel des activités spécifiques au secteur.

Parmi elles : hôtellerie indépendante, hôtellerie de chaîne, hôtellerie de loisirs et d'affaires, casinos, centres de loisirs et centres d'attraction, sociétés de croisières maritimes, restaurations commerciales, de collectivités, catering aérien, ferroviaire et maritime...

Les postes les plus recherchés concernent les fonctions de management général, de management de projet, de management administratif et financier et de management marketing et commercial.

A ce jour, 100% des diplômés ont un travail 3 mois après avoir fini leurs études et 50% ont une proposition avant d'avoir fini leur formation.

Un solide réseau d'entreprises

Les partenaires de l'Institut Paul Bocuse forment un réseau d'entreprises favorables à la qualité des missions managériales réalisées par les étudiants.

En hôtellerie : Ritz-Carlton, Four Seasons, Hyatt, Marriott, Hilton, Accor, Société des Bains de Mer Monaco, Relais & Châteaux, Groupe Concorde, Kempinski Hotels ...

En restauration : Groupe Paul Bocuse, Groupe Alain Ducasse, Groupe Flo, Groupe Le Duff, Sodexo, Compass, Avenance, Lenôtre, Potel et Chabot...

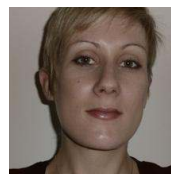
En management de casinos : Joa Groupe, Groupe Partouche, Groupe Lucien Barrière, Groupe Accor...

Parcours des diplômés, en France et dans le monde



Sébastien Leroy,
Promotion 2009
Assistant directeur du développement
des restaurants Ouest Express
(groupe Paul Bocuse), Lyon (France)

"L'apprentissage, les cours théoriques adaptés aux besoins de l'entreprise, des études de cas concrets, des professeurs à forte expérience venus du monde entier, voilà tout ce qui fait le succès de ce Master et nous permet de prendre le bon départ dans notre vie professionnelle. Je travaille avec le Groupe Paul Bocuse depuis mon apprentissage avec eux. Je suis principalement en charge de la partie Marketing et Communication de Ouest Express, la chaîne de restauration à service rapide et du tout nouveau projet d'hôtel, Dock Ouest. La pluridisciplinarité développée pendant mes années de formation me permet également d'être actif dans les phases d'élaboration de stratégie et de développement, ainsi que d'être présent dans le contrôle opérationnel."



Fanny Sauvage,
Revenue Manager,
Sofitel Alter Wall,
Hambourg (Allemagne)

"Les deux années de Master furent très riches d'enseignements, autant sur le plan professionnel que personnel et elles m'ont permis d'acquérir un regard unique sur l'hôtellerie de demain. Il n'y a pas un jour sans que je me serve de ce que j'ai appris à l'Institut, dans un contexte qui favorise tant la diversité et l'ouverture d'esprit. Etre Revenue Manager, c'est participer pleinement à la stratégie d'une entreprise, et contribuer quotidiennement à l'amélioration de ses résultats. Dans le domaine de l'hôtellerie internationale haut de gamme, on ne peut pas obtenir ce type de responsabilités sans avoir fait ses preuves pendant au moins cinq ans. Etre diplômée du Master m'a permis d'y accéder dès l'obtention de mon diplôme ! Maintenant, c'est à moi de faire mes preuves."

Des juniors aux seniors, quelques exemples

2010 Marion, Revenue Management Hôtels Concorde, Paris (France)

2010 Maxime, assistant manager Itavola (groupe La financière MF), Lyon (France)

2009 Jérémy, assistant Revenue Manager Accor Dubai, Dubai (Émirats Arabes Unis)

2009 Marianne, Responsable de la formation, Restaurant-École Shanghai (Chine)

2008 Divya Jaishree, responsable du centre de remise en forme Sanghamitra à Chennai (Inde)

2008 Marc, entrepreneur et créateur du concept Hors-Piste, Grenoble (France)

2007 Hafid, directeur du Riad El Ghalia, Fès (Maroc)

2007 Coralie, adjointe d'exploitation Sodexo Sanofi Pasteur, Marcy l'Etoile (France)

ÉCOLE DE MANAGEMENT HÔTELLERIE RESTAURATION & ARTS CULINAIRES

CENTRE DE RECHERCHE

INNOVATION & DÉVELOPPEMENT

L'ÉCOLE DE CUISINE

L'Institut Paul Bocuse forme aux métiers
de l'Hôtellerie, de la Restauration et des Arts Culinaires.

Intégrant tradition, modernité, innovation et recherche,
il transmet les savoir-faire techniques et managériaux
pour préparer ses étudiants à accéder aux postes clés
de la profession au niveau international
et répondre aux besoins actuels et futurs de la société.

www.institutpaulbocuse.com



INSTITUT
PAUL
BOCUSE

ÉCOLE DE MANAGEMENT HÔTELLERIE RESTAURATION & ARTS CULINAIRES
INNOVATION & DÉVELOPPEMENT – L'ÉCOLE DE CUISINE – CENTRE DE RECHERCHE

INSTITUT PAUL BOCUSE – CHÂTEAU DU VIVIER – BP 25 – 69131 ÉCULLY CEDEX – FRANCE
TÉL +33 (0)4 72 18 02 20 – FAX +33 (0)4 78 43 33 51
contact@institutpaulbocuse.com – www.institutpaulbocuse.com