



INSTITUT
PAUL
BOCUSE

École
de Management
Hôtellerie
Restauration
& Arts Culinaires



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

RENTÉE EN JANVIER

En partenariat avec :

iaelyon
ÉCOLE UNIVERSITAIRE DE MANAGEMENT

UNIVERSITÉ
JEAN MOULIN
1997

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 qui leur permettront d'évoluer, par la suite, vers des postes fonctionnels et de direction générale. L'étudiant est placé au cœur du programme qui prend en compte ses ambitions et participe à la construction de son projet professionnel.

Résolument orientée vers l'international, cette formation repose sur un enseignement bilingue et s'articule autour de deux axes principaux, appliqués à l'hôtellerie et la restauration :

- **Une spécialisation Management des Opérations, Management Financier et Contrôle de Gestion Stratégique**, permet d'acquérir une excellente vision des besoins stratégiques, opérationnels et financiers en vue d'optimiser les résultats, le retour sur investissement et la création de la valeur.
- **Les modules en Marketing et Commercialisation, Stratégie, Ressources Humaines, Nouvelles Technologies, Management des Équipes et Leadership** complètent cette formation de haut niveau.

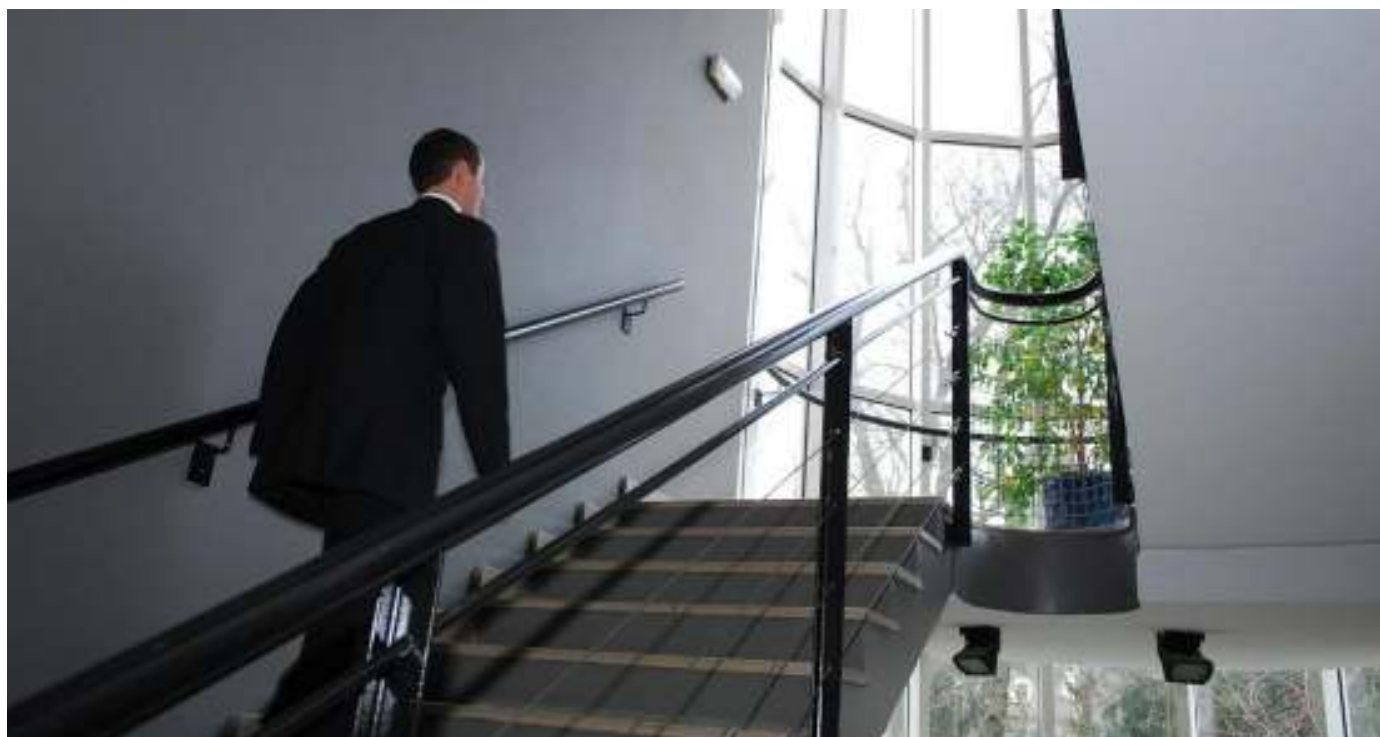
Un programme pleinement adapté aux besoins de la profession.

Une formation intégrant le dispositif de reconnaissance européenne des diplômes et la formation tout au long de la vie professionnelle.

Des enseignements pointus assurés par les meilleurs spécialistes internationaux.

Objectifs

- **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.
- **Apporter les outils** et les méthodologies spécifiques au management permettant d'adopter une démarche conceptuelle et opérationnelle de la stratégie d'entreprise.
- **Permettre de maîtriser**, dans un premier temps, **le contexte opérationnel** et, par la suite, évoluer vers des postes et des responsabilités de direction générale.
- **Apporter aux cadres confirmés des méthodologies spécifiques** leur permettant d'optimiser leur prise de décision au sein de leurs entreprises.



Organisation du programme

1^{ère} année – M1

de janvier à janvier

- Fondamentaux du management de l'hôtellerie et de la restauration (session non obligatoire pour les étudiants ayant déjà suivi ces cours lors de leur formation initiale).
72 heures de cours ou 6 ECTS.
- Management général de l'hôtellerie et de la restauration.
217 heures ou 22 ECTS.
- Début des cours concernant la Spécialisation Management Financier et Contrôle de Gestion, appliqués à l'hôtellerie et à la restauration.
298 heures de cours en face à face.
- Mission managériale de 6 mois, dans une entreprise de l'hôtellerie, de la restauration ou de la gestion de casinos.

2^{ème} année – M2

de février à décembre

- Séminaires et cours en face à face en rythme alterné.
584 heures.
- 4 mois de missions managériales en entreprise.
- Mémoire professionnel ou étude de cas :
Le master se termine par un mémoire professionnel ou la soutenance d'une étude de cas, démontrant le niveau d'expertise de l'étudiant dans sa spécialité et dans le secteur d'activité de son choix, devant un jury composé d'enseignants et de professionnels spécialisés.

Les missions en entreprise

Chaque étudiant bénéficie d'un suivi personnalisé dans le cadre de la recherche et du suivi de ses missions managériales.

Un réseau prestigieux de partenaires de l'Institut Paul Bocuse facilitant l'obtention de vos missions en entreprise :

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

Contenu du programme

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, Club Operations 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, Performance Measurement and ROI Marketing in Hospitality.

Strategic Brand Management

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 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.

- **10 mois de missions managériales répartis sur les deux années.**
- **Des études de cas réels d'entreprises et l'application de leurs projets.**
- **Des interventions de professionnels reconnus du secteur.**

De réels débouchés sur le marché futur

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 à ces secteurs.

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, restauration commerciale, de collectivités, catering aérien, ferroviaire et maritime, etc.

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

Vers la performance managériale

• **Fonctions stratégiques et/ou opérationnelles :** direction de l'hébergement, direction de développement de projet, 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...

• **Évolution dans des fonctions de direction :** **hôtellerie** (directeur d'hôtel, directeur régional, directeur des opérations, chef de produit, responsable de marque, directeur de développement de projet...), **restauration** (directeur des opérations, directeur de la restauration, responsable régional, responsable de chaîne, directeur de développement de projet...) **ou 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, business analyst...)

PORTRAITS DE DIPLÔMÉS



Jérémie Fiffre

promotion 2010,
Assistant directeur du revenue
et de distribution sur Dubaï

“ Ce Master était la parfaite combinaison d'étude des opérations et de la vision théorique et un atout certain pour ma future carrière. Il est vraiment très agréable de travailler dans de si bonnes conditions (faible effectif, environnement calme et studieux). Je garderai avant tout le souvenir d'une école où règne la passion des métiers de bouche et du service, au sens noble du terme. Aujourd'hui je suis assistant directeur du revenue et de distribution pour 7 propriétés sur Dubaï (3 Ibis, 1 Novotel, 1 Suite Novotel et 2 Pullman). Je participe aux stratégies de pricing et de positionnement des marques sur le marché local et je développe des outils permettant l'analyse de la concurrence ”.



Charlotte Pedersen,

Chargée du développement stratégique
du Centre d'innovation,
de management et d'entrepreneuriat
de l'Institut Paul Bocuse

“ Lors de mes études dans le programme master de l'Institut et de l'IAE-Lyon, j'ai mis en pratique mes compétences stratégiques et opérationnelles au sein du Jumeirah Group à Dubaï pendant un an. J'ai également participé cette année, en tant qu'animatrice de l'Institut Paul Bocuse, au “ Culinary Management Workshop ” dédié aux chefs exécutifs de Hilton Europe avec l'objectif de définir la stratégie de marque et l'identité de l'offre de restauration du groupe ”.

ÉCOLE DE MANAGEMENT HÔTELLERIE RESTAURATION & ARTS CULINAIRES

FOOD & HOSPITALITY RESEARCH

CONSEIL & FORMATION

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 répondre aux besoins actuels et futurs de la profession au plan international.

www.institutpaulbocuse.com