

# Bachelor manager dans l'hôtellerie restauration

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

CAMPUS DU LAC  
Contact - accueil  
05.56.79.52.00  
contact@campusdulac.com

## Accès à la formation

### Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Salarie(e)  
Actif(ve) non salarié(e)

### Sélection :

Dossier  
Concours  
Entretien

### Niveau d'entrée requis :

Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4 européen)

### Conditions d'accès :

Un diplôme de niveau 4 validé (baccalauréat toutes spécialités) Etre âgé de moins de 30 ans

### Prérequis pédagogiques :

Les candidatures à cette formation en première année se font obligatoirement sur ParcoursSup pour les candidats validant ou ayant validé un parcours préparant au diplôme du baccalauréat français. Une pré-sélection des dossiers s'effectuera via Parcoursup. Les candidats retenus seront invités aux deux épreuves suivantes : • Un entretien de motivation en face à face ( L'entretien se déroulera en français ou anglais selon le parcours choisi (bilingue ou anglais). • Un test de connaissance et de logique dans la langue choisie. Ces épreuves auront lieu sur une plateforme en ligne.

### Contrat de professionnalisation possible ?

Non

## Objectif de la formation

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

## Contenu et modalités d'organisation

Contenu pédagogique (liste non exhaustive) Année 1: Gestion administrative et comptable, Management, Outils statistiques du manager, Économie Hôtelière & Touristique, Marketing, Anglais, Services relations clients, Projets événementiels 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, E-distribution, Management et leadership Méthodes et moyens mobilisés: Accompagnement dans la recherche de stages (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 Modalités d'évaluation: Évaluation des acquis en continu dans chaque module et/ou examens finaux Épreuve(s) écrite(s), pratique(s), orale(s), ... Réalisation de dossier(s) Soutenance de projet devant un jury composé de professionnels

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné**

## Validation(s) Visée(s)


Diplôme manager dans l'hôtellerie restauration - Niveau 6 : Licence, licence professionnelle, BUT (Niveau 6 européen)

## Et après ?

### Suite de parcours

Poursuite d'études: Masters dont Master of Science in Hospitality Management de FERRANDI Paris sur le Campus de Bordeaux 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,...manager de toutes fonctions transversales appliquées aux métiers de l'hôtellerie (finance, RH, marketing, communication ...

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00335330	du 01/09/2023 au 31/08/2026	Bordeaux (33)	CAMPUS DU LAC		Non éligible	
00427361	du 01/09/2024 au 31/08/2027	Bordeaux (33)	CAMPUS DU LAC		Non éligible	
00537537	du 01/09/2025 au 31/08/2028	Bordeaux (33)	CAMPUS DU LAC		Non éligible	