

BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

FERRANDI
PARIS

École partenaire : FERRANDI Paris

Type de contrat : Apprentissage

Accessible à partir d'un niveau BAC Pro ou technologique dans le domaine de l'Hôtellerie Restauration ou BAC Général ou Technologique et ayant suivi une MAN Hôtellerie Restauration

Durée de la formation : 24 mois, de septembre 2024 à juin 2026

Créé en 2014, l'Institut des Métiers d'Excellence (ME) LVMH est un programme de formation professionnelle en alternance, qui permet au groupe LVMH d'assurer la transmission de ses savoir-faire dans les métiers de la création, de l'artisanat et de l'expérience client auprès des jeunes générations et des personnes en reconversion, à travers des partenariats avec des écoles et universités renommées dans leurs disciplines respectives.

Dans le cadre du partenariat entre l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH et FERRANDI Paris, nous organisons le recrutement de la promotion Arts Culinaires et Haute Hospitalité rentrée 2024 de l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH à FERRANDI Paris.

FERRANDI Paris accueillera dès septembre 2024 des apprenti.e.s en formation BTS Management en Hôtellerie Restauration option C (Management d'unité d'hébergement), d'une durée de deux ans. Cette formation sera réalisée dans le cadre de contrats d'apprentissage conclus avec **La Grande Epicerie de Paris**, Maison du Groupe LVMH, leader mondial des vins et spiritueux, de la mode et maroquinerie, des parfums et cosmétiques, des montres et joaillerie et de la distribution sélective.

UNE FORMATION ALLIANT THÉORIE ET PRATIQUE PRISE EN CHARGE POUR L'APPRENTIE

La formation en alternance de l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH pour le BTS Management en Hôtellerie Restauration option C (Management d'unité d'hébergement), constitue un dispositif original de formation. Il permet aux apprenti.e.s de bénéficier :

- 1. D'un enseignement théorique et pratique dispensé à FERRANDI Paris** au 28, rue de l'Abbé Grégoire 75006 Paris ou au 17, bd Pasteur 95210 Saint-Gratien, complété par un enseignement pratique au sein de Cheval Blanc Paris.
- 2. De Master Classes de l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH organisées dans les Maisons du Groupe** avec des conférences sur les fondamentaux du luxe et sur l'histoire des Maisons, des visites d'ateliers, des échanges avec des professionnels reconnus pour leur savoir-faire et leur expertise, et des rencontres avec des créateurs et créatrices.

LES CERTIFICATIONS

Le programme de l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH pour le BTS Management en Hôtellerie Restauration option C (Management d'unité d'hébergement) donne accès à une formation solide et exigeante, des terrains d'apprentissage d'exception et une valorisation de la formation par une double reconnaissance de nature à favoriser l'accès à l'emploi des futur.e.s diplômé.e.s :

- **Un diplôme délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale** : BTS Management en Hôtellerie Restauration option C (Management d'unité d'hébergement).
- **Le Brevet d'Excellence de l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH** : il est attribué aux diplômé.e.s qui, au cours de leurs années de formation au sein de l'Institut des Métiers d'Excellence, ont répondu aux critères d'exigence et d'excellence - de savoir-faire et de savoir-être - propres à leurs métiers et au secteur du luxe ; comme cela a été validé par les trois instances réunies : les tuteurs et tutrices ou maîtres d'apprentissage et les RH des Maisons, les professeurs des écoles et universités partenaires et l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH.

BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

Le ou la titulaire du diplôme peut se diriger vers une entreprise hôtelière, une unité d'hébergement d'un grand groupe ou un cabinet de conseil en ingénierie.

Exemples de métiers :

Il ou elle accède à des postes de manager d'équipe en relation permanente avec des acteurs internes ou externes à l'entreprise :

- Chef.fe de brigade.
- Gouvernant.e.
- Assistant.e commercial.e ...

Poursuite d'études :

- Bachelor Manager Hôtelier et Restauration.
- Licences professionnelles dans le domaine de l'hôtellerie.

LE CONTRAT DE TRAVAIL EN ALTERNANCE

L'alternance entre FERRANDI Paris et l'entreprise est au rythme de **quatre semaines en formation** et de **quatre semaines en entreprise**. Pour chaque apprenti.e, le matériel est pris en charge par l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH. L'apprenti.e est rémunéré.e par la Maison du groupe LVMH, avec laquelle il ou elle aura signé un contrat d'apprentissage, sur la base du barème en vigueur.

LES CONDITIONS POUR POSTULER

- Selon la réglementation en vigueur, avoir plus de 16 ans et moins de 30 ans ou avoir plus de 30 ans et être reconnu.e travailleur.euse handicapé.e.
- Être titulaire d'un baccalauréat professionnel ou technologique dans le domaine de l'hôtellerie restauration ou d'un baccalauréat général ou technologique et ayant suivi une MAN Hôtellerie Restauration.
- Faire preuve d'habileté, patience, curiosité, ouverture d'esprit, précision et savoir respecter les consignes.
- Faire preuve de motivation pendant l'entretien.

L'Institut des Métiers d'Excellence LVMH recrute et reconnaît tous les talents.

LA SÉLECTION DES CANDIDAT.E.S

La pré-sélection est effectuée par FERRANDI Paris.

- S'inscrire via PARCOURSUP
- Participer à un entretien de motivation suite à l'étude du dossier de candidature.

Les candidat.e.s présélectionné.e.s seront reçu.e.s en entretien par les chargé.e.s de recrutement et les maîtres d'apprentissage des Maisons du groupe LVMH, pour la dernière étape de l'engagement.

COMMENT POSTULER ?

Inscrivez-vous via Parcoursup.

www.ferrandi-paris.fr

Pour plus d'informations sur l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH et ses programmes :

Institut des Métiers d'Excellence LVMH
contact.ime.fr@lvmh.com