

BACHELOR - Hôtellerie, tourisme et gastronomie

Titre RNCP "Chargé de gestion commerciale", Titre certifié de niveau 6, codes NSF 313 et 312m, enregistré au RNCP par décision de France compétences le 02/03/2020, délivré par FORMATIVES

Alternance
dès la 2^e
année



Formats

**HYBRIDE 60% / 40% OU
ONLINE TUTORÉ 100%**



Rythme

4 JOURS en entreprise
/ 1 JOUR à l'école



Rentrée

**SEPTEMBRE
OCTOBRE 2024**



**TITRE
RECONNU
PAR L'ÉTAT**

Hôtellerie, tourisme et gastronomie pour quoi faire ?

Le tourisme durable est défini par l'Organisation Mondiale du Tourisme (OMT) comme « un tourisme qui tient pleinement compte de ses impacts économiques, sociaux et environnementaux actuels et futurs, en répondant aux besoins des visiteurs, des professionnels, de l'environnement et des communautés d'accueil ».

C'est pourquoi les entreprises sont actuellement dans l'obligation de repenser toutes leurs organisations pour proposer de nouvelles offres et expériences à leurs clients.

Cette nouvelle génération de managers que nous formons accompagnera l'ensemble des transitions (environnementales, sociales, économiques et numériques) tout en gardant l'attractivité et la compétitivité de leur entreprise.



LES + DE NOTRE PROGRAMME

- **Une formation complète couvrant tous les domaines de l'hospitalité :** hôtellerie, restauration, tourisme et événementiel pour une compréhension globale du secteur
- **Pédagogie immersive axée sur les divers aspects de l'hospitalité :** de la gestion hôtelière aux services de restauration, en passant par le tourisme durable et la gestion d'événements
- **Un programme élaboré en collaboration avec les leaders de l'industrie :** pour répondre aux défis en matière de durabilité, d'innovation et de gestion de la diversité
- **Approche pratique et immersive par le biais de projets :** avec des problématiques réelles fournies par des hôtels, restaurants et entreprises touristiques, en intégrant les enjeux économiques, environnementaux et sociaux
- **Suivi personnalisé tout au long de la formation :** pour garantir ton développement et la construction d'un projet professionnel viable, socialement responsable et inclusif
- **Formation spécialisée en entrepreneuriat hôtelier :** en partenariat avec EuraTechnologies, pour encourager le développement de solutions innovantes face aux enjeux sociaux et environnementaux du secteur



LES DÉBOUCHÉS

Responsable de restauration

Assistant manager en restauration

Responsable d'hébergement hôtelier

Chef de réception en hôtellerie

Responsable hébergement

Yield manager

Chef de projet touristique

Responsable de restaurant

Agent de vente de voyages

67 Mds

de recette de l'été
2023 en France*

73%

taux d'occupation
dans les hôtels en
juillet 2023**

270 000

postes non pourvus dans
les secteurs de l'hôtellerie,
du tourisme et de la
gastronomie en France***

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Comprendre l'histoire, les tendances actuelles et les perspectives d'avenir de l'industrie hôtelière et touristique
- Acquérir des compétences en gestion hôtelière, y compris la gestion des opérations, le service client, et la gestion des établissements
- Maîtriser les techniques de base et avancées en cuisine et en pâtisserie
- Comprendre la gestion d'une cuisine, y compris la planification des menus, l'approvisionnement, et le contrôle des coûts
- Comprendre et minimiser l'impact environnemental et social des activités hôtelières et touristiques
- Utiliser efficacement les outils numériques et les médias sociaux pour la promotion et la communication
- Comprendre les principes de la gestion financière dans l'hôtellerie et le tourisme
- Apprendre à fournir un service client de haute qualité pour améliorer l'expérience client
- Mettre en œuvre des systèmes de gestion de la qualité dans les services hôteliers et touristiques
- Intégrer les dernières technologies (comme l'intelligence artificielle, la réalité virtuelle) dans les pratiques hôtelières et touristiques

COMPÉTENCES VISÉES

- **Conduire une politique commerciale**
- **Piloter un projet commercial** (e-commerce, salon, exposition...)

- **Superviser une équipe et gérer** un budget commercial
- **Piloter la gestion administrative, comptable, qualité** d'un établissement hôtelier



NOTRE PÉDAGOGIE

- Apprendre en étant **connecté au monde des entreprises**
- Des secteurs d'activité choisis pour leur **excellent taux d'employabilité**
- Tous **nos diplômes reconnus par l'État**
- **Modèles agiles** : 100% online tutoré ou hybride : 60% en distanciel (cours synchrones), 40% en présentiel

100%
Online tutoré

ou

60%
En distanciel

40%
En présentiel

Des **classes virtuelles tutorées** (200 intervenants professionnels reconnus dans chacun de leur domaine)
Tous les jours, **des étudiants à disposition de l'ensemble des apprenants**
L'accompagnement des étudiants au cœur de notre performance pédagogique

- Des **semaines intensives autour de projets** en groupe
- L'étudiant valide des compétences par des **projets réels apportés par de grandes marques** (+ de 300)
- Des cours au sein de **nos campus dans des espaces de coworking** modernes
- Du **reverse mentoring** pour apprendre auprès des adultes plus seniors

NOS CAMPUS : PARIS • LILLE • DIJON • LYON • SAINT-ÉTIENNE • MONTPELLIER



FINANCEMENT

Formation en initial
Formation en alternance
Formation en contrat de professionnalisation

PRÉREQUIS

Être titulaire d'un Bac
Être titulaire d'un Bac+2 (filières généralistes)
ou niveau équivalent (Titre RNCP niveau 5)



Headn Éducation te propose **3 années pour construire ton projet professionnel en Hôtellerie, tourisme et gastronomie.**

Dans un monde où plus de 1,2 milliard de touristes parcourent le globe, avec des projections atteignant 1,8 milliard d'ici 2030, l'industrie du tourisme, représentant près de 6,5 % du PIB français. Avec un chiffre d'affaires annuel de 25,6 milliards d'euros, ce secteur doit également répondre à des défis sans précédent : trouver l'équilibre entre les enjeux écologiques et sa croissance économique.

L'industrie hôtelière, moteur dynamique de cette croissance, se doit d'investir massivement dans l'expérience client. Elle doit se réinventer pour proposer des services toujours plus connectés, originaux, atypiques et uniques. Dans ce contexte de mutation rapide, caractérisé par des enjeux digitaux, l'innovation et le développement durable, il devient primordial de former des professionnels capables de diriger et de transformer ce secteur.

Notre Bachelor en Hospitality répond à cette exigence. Il ne se limite pas à fournir une base solide en management, mais il s'étend à des connaissances spécialisées en création d'entreprise, gestion hôtelière, design de marque et management de l'innovation, en tourisme et en gastronomie.

Ce programme prépare les étudiants à exceller dans la gestion d'entreprises hôtelières en combinant l'apprentissage des **métiers de l'accueil, de service et de gastronomie.**



PROGRAMME

Bachelor 1

- **Introduction au management hôtelier** : fondamentaux du fonctionnement et de la gestion des hôtels
- **Fondamentaux de la gastronomie** : histoire, culture et tendances actuelles de la gastronomie
- **Principes de base du tourisme** : compréhension de l'industrie du tourisme, y compris le tourisme durable
- **Économie et marchés du tourisme** : introduction à l'économie du tourisme et analyse des marchés touristiques
- **Compétences en communication** : techniques de communication efficace, y compris la communication interculturelle
- **Initiation au marketing dans l'hospitalité** : principes de base du marketing appliqués au secteur de l'hospitalité
- **Gestion de la relation client** : techniques de gestion de la clientèle dans l'hôtellerie et la restauration
- **Anglais professionnel pour l'hospitalité** : compétences linguistiques spécifiques au secteur
- **Oenologie et sommellerie : l'art du vin.** Compréhension approfondie de l'oenologie et des compétences en sommellerie, incluant la dégustation et le jumelage des vins
- **Gastronomie et culture culinaire mondiale** : étude approfondie des traditions culinaires à travers le monde et leur influence sur la gastronomie moderne
- **Haute cuisine : techniques et tendances avancées.** Exploration des techniques avancées de la haute cuisine et des dernières tendances gastronomiques

Bachelor 2

Alternance dès la 2^e année

- **Management opérationnel en hôtellerie** : techniques avancées de gestion hôtelière, incluant la gestion des ressources humaines
- **Cuisine et gastronomie avancée** : techniques culinaires approfondies et gestion d'une cuisine professionnelle
- **Planification et développement touristique** : stratégies de développement et de planification dans le tourisme
- **Marketing digital dans l'hospitalité** : utilisation des outils numériques pour le marketing dans le secteur de l'hospitalité
- **Gestion financière pour l'hospitalité** : principes de la gestion financière spécifiques à l'hôtellerie et la restauration
- **Droit du tourisme et de l'hôtellerie** : compréhension des cadres légaux et réglementaires
- **Culture et patrimoine dans le tourisme** : étude de l'importance du patrimoine culturel dans le tourisme
- **Pratiques de développement durable** : application des principes de durabilité dans le tourisme et l'hôtellerie
- **Personnalisation de l'expérience client** : méthodes pour personnaliser l'expérience client en tenant compte de leurs préférences et besoins individuels
- **Conception écologique des établissements touristiques** : principes de conception et d'architecture durable pour les hôtels et autres établissements touristiques
- **Design et présentation culinaire** : techniques de présentation et de design culinaire pour améliorer l'expérience gastronomique visuelle
- **Gestion durable des ressources alimentaires** : principes de durabilité appliqués à la gestion des ressources alimentaires, avec un accent sur l'approvisionnement responsable

Bachelor 3

- **Stratégie et leadership en hôtellerie** : techniques avancées de leadership et stratégie d'entreprise
- **Gastronomie et innovation** : exploration des tendances innovantes en gastronomie
- **Gestion de projets touristiques** : méthodologies pour concevoir et gérer des projets touristiques
- **Technologies émergentes dans l'hospitalité** : comprendre et appliquer les nouvelles technologies dans le secteur
- **Gestion des ressources humaines avancée** : stratégies avancées pour la gestion des équipes dans l'hospitalité
- **Entrepreneuriat dans l'hospitalité** : compétences pour développer et gérer sa propre entreprise dans le secteur
- **Gestion des ressources naturelles dans le tourisme** : techniques de gestion efficiente des ressources naturelles dans le contexte touristique
- **Certifications et normes environnementales dans l'hospitalité** : compréhension des normes et certifications environnementales pertinentes pour l'industrie
- **Systèmes de gestion intégrés pour hôtels et resorts** : étude des systèmes de gestion intégrés et de leur rôle dans l'optimisation des opérations hôtelières
- **Analytique de données et intelligence artificielle en tourisme** : utilisation de l'analyse de données et de l'IA pour améliorer la prise de décision et personnaliser l'expérience client
- **Alimentation et nutrition : comprendre les tendances alimentaires**. Couvre les aspects de la nutrition et de l'alimentation saine, en lien avec les tendances actuelles et futures de l'alimentation

