

Diplôme manager dans l'hôtellerie restauration

Bachelor en Management Hôtelier et Restauration

Certifiante

Contrat appr.

Formation continue.

Réf. : 2200231F — Mise à jour : 16 août 2026

Organisme responsable : **CCI35 - Ecole Ferrandi - Campus de Rennes**

Contenu

Objectifs

Le programme a pour mission de former des managers exigeants et engagés, maîtrisant aussi bien les aspects opérationnels que les composantes managériales de leur métier afin d'être créatifs et développeurs d'affaires.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- 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, quelque 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.

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES :

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, responsable événementiel, business développer, responsable des achats, commercial(e) séminaires et banquets, Food and Beverage manager et toutes fonctions transversales appliquées aux métiers de l'hôtellerie (finance, RH, marketing, communication ...). Il ou elle peut travailler en tant que restaurateur(trice) exploitant(e) et dans d'autres secteurs (luxe, banque, communication, distribution, ...).

Programme

Année 1 :

Gestion administrative et comptable, Management, Outils statistiques du manager, Economie Hôtelière & Touristique, Marketing, Anglais, Services relations clients, Projets évènementiels

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, Edistribution, management et leadership

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS :

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise (apprentissage) via un 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

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée Aucun prérequis	Niveau de sortie Niveau Licence, Licence pro, BUT - Bac +3 et +4
---	--

Liste des certifications

Diplôme manager dans l'hôtellerie restauration Code RNCP : 36267
--

Métiers associés

G1402 — Management d'hôtel-restaurant

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1300076	Présentiel	Rennes	29/08/2023	29/06/2026
1362003	Présentiel	Rennes	29/08/2023	29/06/2026
1647984	Présentiel	Rennes	29/08/2024	29/06/2027
1648006	Présentiel	Rennes	29/08/2024	29/06/2027
1879437	Présentiel	Rennes	29/08/2025	29/06/2028
1887391	Présentiel	Rennes	29/08/2025	29/06/2028

Source : GREF Bretagne #2200231F