

MASTER IN HOSPITALITY MANAGEMENT

EN PARTENARIAT AVEC L'UNIVERSITY COLLEGE DE BIRMINGHAM

OBJECTIFS PROFESSIONNELS ET PÉDAGOGIQUES

- | Former des spécialistes en gestion des affaires pour manager dans un environnement en évolution rapide
- | Acquérir les qualités nécessaires aux postes de haute direction
- | Développer l'analyse et la communication
- | Permettre des perspectives de gestion réaliste plutôt qu'une approche philosophique ou sociologique
- | Concevoir, réaliser des recherches dans le domaine de la gestion.

LES DÉBOUCHÉS

Directeur général, contrôleur financier, directeur des opérations, managing director

DURÉE ET CALENDRIER

- | 1^{er} semestre de formation à l'Ecole Hôtelière d'Avignon (13 semaines de 4 jours)
- | Validation des 30 crédits ECTS indispensables pour intégrer le 2^{ème} semestre au Master à l'University Collège de Birmingham
- | Niveau d'anglais de 730 points au TOEIC ou équivalent à la fin du semestre
- | 3 semestres à l'University College de Birmingham exclusivement en langue anglaise (18H de cours maximum, 3 jours par semaine). Le diplôme est délivré par l'Université de Birmingham après validation des modules et du mémoire

CONDITIONS D'ADMISSION

- | Être titulaire d'une licence, d'un bachelor ou d'un diplôme de niveau II
- | Maîtrise de l'anglais indispensable
- | Présélection sur dossier - Entretien de motivation

Titulaires d'un diplôme bac + 3 non hôtelier :

- | Attester d'une expérience en hôtellerie restauration ou réaliser un stage proposé par l'école.
- | Mise à niveau obligatoire de 40H (6H de cours supplémentaires par semaine), dispensées sur le 1^{er} semestre (en français).
4 modules : Gestion – Marketing – Techniques Hôtelières et Techniques Culinaires et de Restauration
- | 2 périodes de formation accompagnée de 338H, organisées par l'Ecole Hôtelière d'Avignon
- | Emploi de 3 mois sur place facilité par l'Université de Birmingham

Pour les étudiants dont le niveau d'anglais est insuffisant :

- | 1^{er} semestre destiné à préparer linguistiquement à suivre les cours dispensés en anglais
- | Test TOEIC à blanc, score minimum requis : 730 points. Si le score n'est pas atteint, Mise à Niveau de 39H

PROGRAMME

1ER SEMESTRE À AVIGNON

- | Marketing et dynamique d'entreprise dans l'hôtellerie tourisme (10 crédits ECTS)
- | Analyse Financière (10 crédits ECTS)
- | Prise de décision (10 crédits ECTS)
- | Introduction aux méthodes de recherche
- | Maîtrise parfaite de l'anglais

2ÈME SEMESTRE À BIRMINGHAM

- | Gestion des ressources (20 crédits GB)
- | Stratégic Risk Management (20 crédits GB)
- | Méthodes de recherche (20 crédits GB)
- | Mémoire de 12 000 mots (60 crédits GB)

MISES À NIVEAU

- | Anglais : 39H
- | Hébergement : 10H
- | Production Culinaire - Restauration : 10H
- | Gestion - Comptabilité : 10H
- | Mercatique - Marketing : 10H

APPORTS DE LA FORMATION

- | Management et marketing international
- | Connaissance approfondie de l'hôtellerie et de ses enjeux, méthodes stratégiques
- | Formation pour agir dans un environnement mondial et multiculturel, mesure des impacts politiques, économiques, socioculturels, environnementaux et technologiques
- | Maîtrise parfaite de l'anglais
- | Audit d'entreprise, prises de décision, complexité des stratégies, bureaucraties, décisions politiques

LES +

L'équipe pédagogique est composée de professionnels et intervenants hautement qualifiés (Meilleur Ouvrier de France, Chefs Etoilés, ...).

Durée totale du programme de 16 mois.

Possibilité d'un emploi étudiant pendant les études (cours regroupés).

Résidence étudiante proposée sur Avignon et à Birmingham.

Des taux de réussite aux examens le plus souvent supérieurs aux moyennes académiques.

Stages proposés par l'école et rémunérés.

Etablissement certifié ISO 9001.

Campus arboré de 7 500 m².

Locaux équipés de matériels de pointe.



ECOLEHOTELIEREAVIGNON.FR

INSCRIPTION
EN LIGNE,
PAR MAIL
OU COURRIER

Ecole Hôtelière d'Avignon - Campus de la CCI de Vaucluse - Point Accueil
Allée des Fenaisons - BP 20660 - 84032 Avignon Cedex 3
Tél. : **04 90 13 86 46** | Mail. : pointaccueil@vaucluse.cci.fr

