

BACHELOR (HONS.) MANAGEMENT INTERNATIONAL DE LA RESTAURATION



DEVENEZ L'EXPERT DE TOUS LES
SEGMENTS DE LA RESTAURATION

BAC +4 _ 240 ECTS

Le Bachelor (Hons.) Management International de la Restauration forme les futurs experts de ce secteur dynamique : de la restauration rapide à la restauration traditionnelle, de la street food à la gastronomie, de la restauration d'hôtel à la restauration embarquée, de la restauration commerciale à la restauration collective.

Ce programme aborde l'intégralité de la chaîne de valeur en Food Service en intégrant l'évolution des modes de consommation liée à la digitalisation.



Prérequis : **Baccalauréat ou équivalent**

Durée des études : **4 ans**

Rentrée : **septembre ou février**

Langue(s) d'enseignement :
français/anglais ou anglais

Diplôme visé Bac +4 par l'État

DES PERSPECTIVES AU CŒUR DE NOS MÉTIERS

Responsable d'un restaurant • Créateur de concepts • Responsable F&B • Responsable de restaurants multi-sites • Special events Manager • Créateur d'entreprise

MAIS AUSSI :

Responsable import / export • Manager de réseau • Consultant • Category Manager • Responsable des partenariats

VIE ACTIVE

ANNÉE 4

6 spécialisations au choix

ANNÉE 3

Savoir prendre des décisions et développer son audace

ANNÉE 2

Apprendre à argumenter avec pertinence

ANNÉE 1

Développer sa curiosité et son sens de l'analyse

STAGE DE 6 MOIS

Mise en pratique de toutes les connaissances acquises

STAGE DE 6 MOIS

et/ou échange international

STAGE DE 4 MOIS

Découverte de l'entreprise et développement de ses soft skills

**Acquérir
le savoir-faire**



**Développer
le savoir-être**