

NOS SPÉCIALISATIONS DE 4^E ANNÉE

L'année qui fait la différence pour acquérir une expertise solide, accéder à des métiers à forte valeur ajoutée et booster votre employabilité en vous différenciant.

MANAGEMENT DE L'HÔTELLERIE DE LUXE

La spécialisation Management de l'Hôtellerie de Luxe explore les fondamentaux qui définissent et expriment le luxe. Elle vous prépare à devenir manager dans un environnement professionnel haut de gamme toujours plus exigeant.

Dans ce secteur particulièrement concurrentiel, les hôtels haut de gamme doivent se différencier pour créer et offrir des expériences uniques et exclusives. Notre spécialisation vous donne les clés de la compréhension, de la création et de la gestion de la valeur dans le secteur de l'hôtellerie-restauration de luxe, pour intégrer les établissements les plus prestigieux au monde.

PRINCIPAUX ENSEIGNEMENTS :

- Approche socio-psychologique du luxe
- Stratégie des marques de luxe
- Tendances en hôtellerie de luxe
- Brand Management
- Gastronomie et boissons de luxe

MANAGEMENT DE L'HÔTELLERIE LIFESTYLE

L'hôtellerie entre dans une nouvelle ère, celle du changement immédiat, de l'expérience sur mesure. Design et innovations digitales y sont omniprésents. L'hôtellerie Lifestyle apporte une réponse renouvelée, incarnée par les nouvelles attentes clients en le plaçant au centre de l'expérience grâce à la personnalisation, la convivialité et la technologie.

En tant que spécialiste du Management de l'Hôtellerie Lifestyle, vous serez à même de gérer et créer de nouveaux produits ou services qui enrichissent et singularisent l'expérience de vos clients.

PRINCIPAUX ENSEIGNEMENTS :

- Hospitality Lifestyle
- Consumer behavior trends
- Experience design
- Brand Management
- Univers polysensoriels

STRATÉGIES DE REVENUS EN HÔTELLERIE & RESTAURATION

Devenez expert de la stratégie de pricing, de l'optimisation et la maximisation des profits en hôtellerie-restauration.

Vous apprendrez à maîtriser les leviers incontournables pour améliorer la performance commerciale et la rentabilité de votre futur établissement avec une approche globale qui prend en compte les tendances du marché, les habitudes de consommation des clients et les informations historiques. Vous explorerez des stratégies de tarification innovantes, des outils analytiques avancés et des méthodologies pour maximiser les revenus tout en maintenant la satisfaction client.

PRINCIPAUX ENSEIGNEMENTS :

- Gestion multi-hôtels
- Introduction à l'Asset Management
- Total Revenue Management
- Méthode de prévisions et algorithmes
- Digital Marketing

ZOOM MÉTIER

DIRECTEUR D'HÔTEL

Dans une petite structure, ses missions sont multiples : accueil clients, gestion des réservations, négociation avec les fournisseurs... Dans un grand hôtel ou dans une chaîne hôtelière, ses missions sont davantage axées sur le management : recrutement, coordination des équipes, définition de la politique tarifaire, suivi du chiffre d'affaires, stratégie commerciale... Rigueur, responsabilité et maîtrise des langues étrangères sont indispensables pour ce poste aux multiples facettes.





MANAGEMENT INTERNATIONAL DES VINS & BOISSONS

Entre nouveautés et traditions, les vins, les spiritueux et autres boissons forment un écosystème en perpétuelle mutation et réinvention.

Notre spécialisation Management International des Vins et Boissons vous permet d'acquérir une double compétence axée à la fois sur le produit, les techniques mais aussi la dimension économique, environnementale, commerciale et marketing du marché. Elle permet d'appréhender la dimension culturelle des marchés et de développer une connaissance globale de la filière.

PRINCIPAUX ENSEIGNEMENTS :

- Géo-économie du vin
- Consumer behavior trends
- Experience Design
- Strategic Wine & Beverage Marketing
- Brand Management

MANAGEMENT STRATÉGIQUE DE L'ÉVÉNEMENTIEL

Devenez le spécialiste de la conception et de la stratégie événementielle.

Nous vous formons à la planification, l'ingénierie événementielle, la gestion opérationnelle et la communication pour réaliser avec succès tous types d'événements et de manifestations riches de sens comme les réunions d'entreprises, les lancements de produits, l'organisation de conventions, les salons et expositions, l'organisation de mariages, le banqueting, les grands événements sportifs, etc.

PRINCIPAUX ENSEIGNEMENTS :

- Consumer behavior trends
- Events Marketing & Promotion
- Trade shows, convention & sales
- Wedding & party planning
- Virtual events

MANAGEMENT & ENTREPRENEURIAT DE LA RESTAURATION

Que vous choisissiez de créer votre propre activité ou bien de diriger plusieurs pôles de restauration dans un grand groupe international, notre spécialisation vous permettra de comprendre l'écosystème de la restauration avec ses enjeux futurs liés aux nouveaux modèles économiques et à l'évolution des comportements des consommateurs, tendances et innovations tout en vous accompagnant vers un management responsable.

Vous avez la possibilité de bénéficier d'un accompagnement personnalisé, suivi de l'incubation de votre projet.

PRINCIPAUX ENSEIGNEMENTS :

- Gestion de projets
- Business plan
- Permis d'exploitation
- Innovation & stratégie
- Management Responsable

ET APRÈS... ?

Une grande diversité de carrières, en France et à l'international, s'offre à vous : Directeur d'hôtel, Luxury Brand Manager, Guest Relations Manager, Responsable Marketing & ventes, F&B Manager, Négociant en vins & spiritueux, Meeting Planner, Responsable événementiel, Directeur de boutiques-hôtels, Business Development Manager, Revenu Manager, Lean Manager, Directeur d'une centrale de réservation.

Vous rêvez d'un avenir plus étonnant ? Consultant, Formateur, Private Property Manager, Designer de concepts de luxe, Wedding planner, organisateur de grands événements, créateur de concepts, Trends hunter...

«L'Institut m'a permis d'être extrêmement flexible, de savoir m'adapter à toute situation professionnelle. Je suis aujourd'hui capable d'apporter mon aide dans n'importe quel service de l'hôtel et, en même temps, de réaliser à la perfection les missions qui me sont confiées au quotidien.»

François Jestin,
diplômé, Executive Housekeeper
Opening Team, Oetker Collection, Italie

