

## Bachelor of Arts (Hons) “Top up” in Hospitality Management

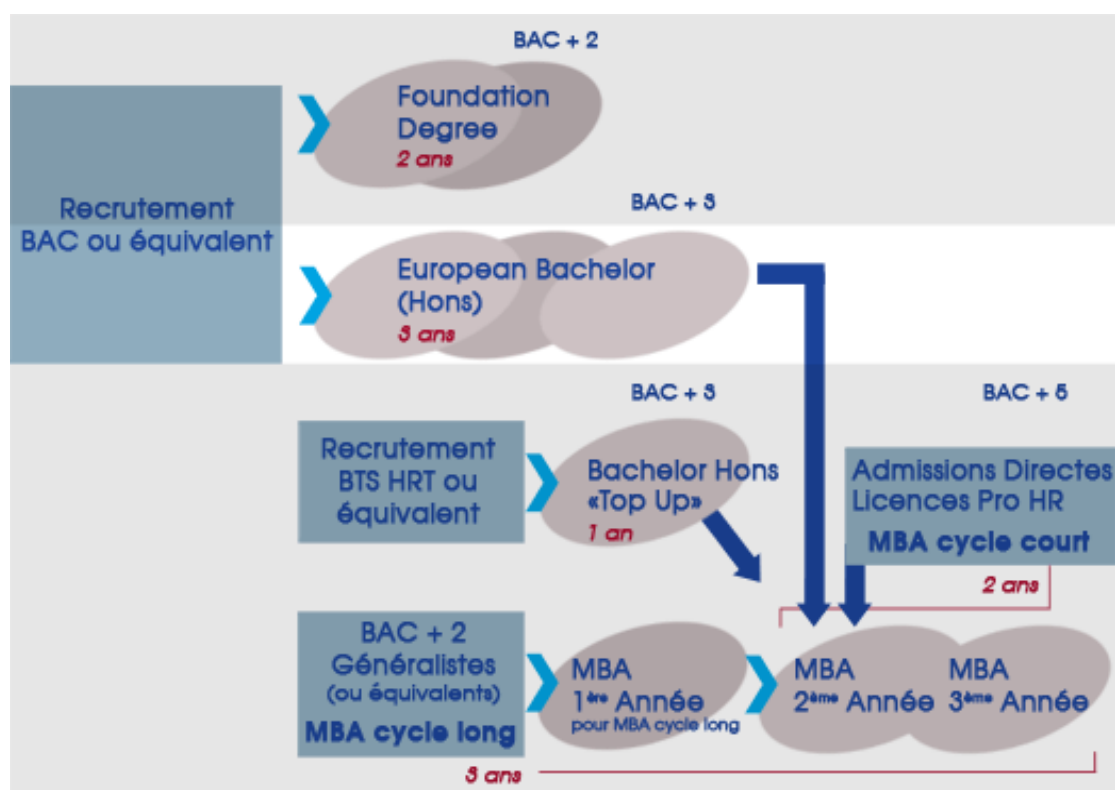
### Des carrières à la mesure de votre ambition

L'Ecole de Savignac a pour vocation de former les cadres opérationnels et fonctionnels des métiers de l'hôtellerie-restauration, du tourisme et des loisirs.

Savignac garantit à ses diplômés une parfaite intégration dans le milieu professionnel avec notamment des opportunités de carrières dans les chaînes hôtelières internationales, les groupes de restauration, les parcs de loisirs, les sociétés spécialisées en évènementiel, l'agro-alimentaire, les métiers de service ...

A Savignac l'ouverture internationale et multiculturelle est omniprésente. Cette immersion permanente, approfondie par la pratique de la langue anglaise, des échanges universitaires, des stages et des missions à l'international, permet aux étudiants d'acquérir une dimension internationale essentielle aux fonctions qu'ils occuperont demain.

### Programmes de l'Ecole de Savignac



# Bachelor of Arts (Hons) “Top up” in Hospitality Management

Deux écoles de management de notoriété européenne dans l'hôtellerie et la restauration, l'Ecole de Savignac et le Stratford-upon-Avon College ([www.strat-avon.ac.uk](http://www.strat-avon.ac.uk)), se sont associées pour développer un programme de formation de management bilingue en un an débouchant sur un diplôme national anglais : **BA (Hons) « Top up » in Hospitality Management** » (BAC + 3) délivré par l'Université de Thames Valley - Londres.

Cette année de formation est la dernière année du bachelor et est accessible avec un BTS hôtellerie-restauration, option A ou B, ou équivalent (nous contacter pour confirmation).

## OBJECTIFS

La formation vous donne les moyens aussi bien théoriques que pratiques de construire votre carrière professionnelle dans ce secteur et son approche pluridisciplinaire vous encourage à développer votre adaptabilité aux changements auxquels doit faire face un secteur en perpétuelle mutation.

A l'issue de l'année vous êtes titulaire d'un diplôme de niveau BAC +3. Vous aurez acquis 60 crédits ECTS (European Credits Transfer System)\*. La poursuite d'études est donc possible vers un master. (Consulter notre site internet pour de plus amples informations : [www.ecole-de-savignac.com](http://www.ecole-de-savignac.com))

Pour le MBA de l'Ecole de Savignac, les étudiants ayant suivi avec succès l'année du bachelor peuvent intégrer directement le MBA à condition d'avoir une moyenne générale à l'examen de 60/100. Une sélection sera proposée aux étudiants ayant une moyenne générale entre 50/100 et 60/100.

\* Pour informations supplémentaires, consultez [http://ec.europa/education/lifelong-learning-policy/doc48\\_fr.htm](http://ec.europa/education/lifelong-learning-policy/doc48_fr.htm)

### Débouchés

Les débouchés possibles pour ceux qui souhaitent entrer directement dans le monde professionnel sont les suivants :

- Responsable banquets/séminaires
- Adjoint de direction
- Assistant Yield Management
- Assistant responsable des achats
- Directeur adjoint d'unité de restauration rapide
- Assistant du directeur des exploitations
- Chef de réception
- Directeur adjoint d'unité de restauration collective
- Gouvernante générale adjointe
- Assistant responsable marketing
- Assistant contrôleur de gestion
- Management training, groupes hôteliers internationaux

**Les débouchés à l'international deviennent une réalité grâce à votre diplôme bilingue.**

## CALENDRIER

**Durée de la formation : 1 an**

Début sept.	Mi octobre	Début mars	Mi mars	Fin juin
<b>Période 1</b>	<b>Période 2</b>		<b>Période 3</b>	
Cours en France	Cours en Angleterre/travail en entreprise		Cours en France	

## CONTENU DE LA FORMATION

EN FRANCE (Période 1)	
Anglais intensif Développement personnel	
EN ANGLETERRE (Période 2)	
Maîtrise des outils informatiques appliqués au secteur Nouvelles tendances du management dans le secteur hôtellerie-restauration Module d'organisation d'événements Mémoire de recherche appliquée Cours : 1,5 jour/semaine Travail en entreprise (facultatif) 20h maximum/semaine	
EN FRANCE (Période 3)	
Management stratégique appliqué Audit et conseil d'entreprise Mémoire de recherche appliquée (suite) Cours : 3 jours/semaine	

### Expérience professionnelle et rémunération

Le travail en entreprise est possible pour un maximum autorisé de 20 heures / semaine. La rémunération minimum en entreprise en Grande Bretagne est de £4,83/heure si vous avez entre 18 et 21 ans et de £5,80 si vous avez plus de 22 ans.

## CRITERES D'ADMISSION ET PROCEDURE DE SELECTION

### Critères d'admission

- Recrutement BTS HTR, option A ou B, ou équivalent
- Expérience professionnelle préalable souhaitée (n'hésitez pas à nous appeler pour en discuter)

### Procédure de sélection

- Dossier de candidature, entretien de motivation, tests d'anglais écrit et oral : octobre à juin
- Nombre de places offertes : 50
- Dates de la procédure de sélection : octobre à juin
- Date limite de dépôt de dossier : fin juin
- Frais d'inscription et de sélection : **100 €**

### Reconnaissance du diplôme

Bachelor of Arts « Top up » in Hospitality Management (BAC +3) est un diplôme national britannique délivré par l'université de Thames Valley (TVU).

## COÛT DE LA FORMATION

### Frais de scolarité pour ressortissants européens

Frais de scolarité : **5 900 €**

Frais d'inscription et de sélection : **100 €**

Frais de l'association des étudiants : **100 €** (visites professionnelles, repas à l'extérieur...)

### Frais de scolarité pour non-européens

Frais de scolarité : **10 000 €**

Frais d'inscription et de sélection : **100 €**

Frais de l'association des étudiants : **100 €** (visites professionnelles, repas à l'extérieur...)

### Hébergement et restauration

#### En France - Période 1

Hébergement obligatoire sur le campus de Savignac dans la résidence gérée par la Perigordia Habitat : 320 € \* pour une chambre en occupation simple, 160 € \* pour une chambre en occupation double.

La restauration à l'Ecole de Savignac est présentement gérée par une société de restauration, SOGERES. Dès septembre 2010, un nouveau restaurant « self-service » sera mis à disposition.

#### En Angleterre - Période 2

Hébergement possible sur le campus de Stratford-upon-Avon College  
ou

Hébergement chez l'habitant ou en locations individuelles (liste fournie par notre partenaire le Stratford-upon-Avon College).

La restauration en Angleterre est libre et à la charge des étudiants.

#### En France - Période 3

Hébergement à proximité de l'Ecole : nous pouvons vous fournir une liste d'adresses de particuliers proposant des logements meublés (tarif moyen : 250€/mois) \*

### Sécurité sociale étudiant

Affiliation annuelle auprès de la CPAM de la Dordogne, coût annuel approx. : 198 € \*

\* Ces montants sont donnés à titre indicatif et sont réévalués chaque année.

## CONTACTS

Françoise MADIÉS, Chargée des relations avec les étudiants

e-mail : [f.madies@ecole-de-savignac.com](mailto:f.madies@ecole-de-savignac.com)

Roger HAIGH, Responsable des formations franco-britanniques

e-mail : [r.haigh@ecole-de-savignac.com](mailto:r.haigh@ecole-de-savignac.com)

Tél : 00 33 (0)5.53.05.08.11

Fax : 00 33 (0)5.53.05.39.65

Ecole de Savignac, 24420 Savignac-les-Eglises, France, [www.ecole-de-savignac.com](http://www.ecole-de-savignac.com)

Stratford-upon-Avon College, [www.strat-avon.ac.uk](http://www.strat-avon.ac.uk)

Thames Valley University, [www.tvu.ac.uk](http://www.tvu.ac.uk)