

Master of Business Administration in Hospitality Management en 21 mois

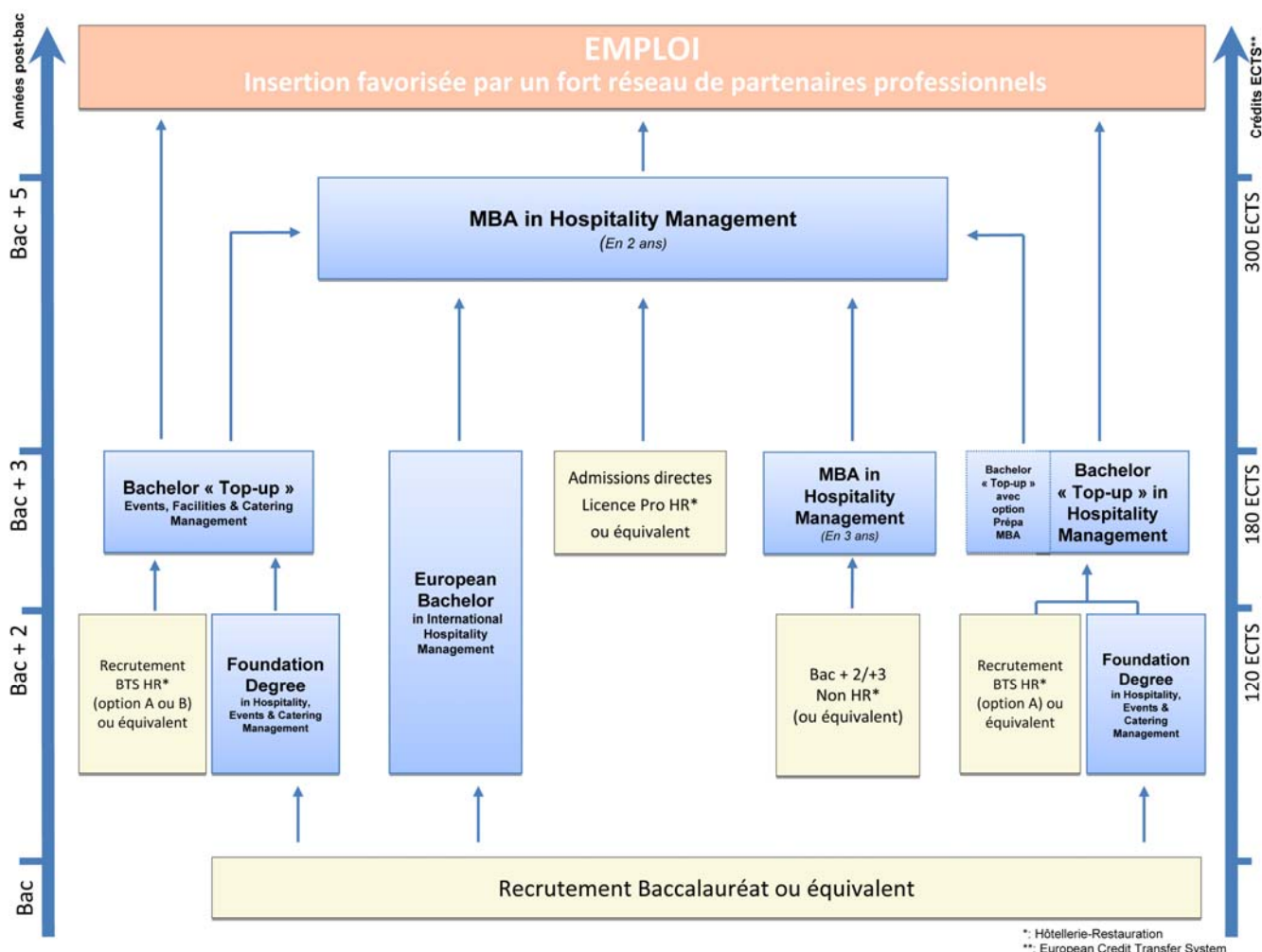
Des carrières à la mesure de votre ambition

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

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 événementiel, 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 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



Master of Business Administration in Hospitality Management en 21 mois

(Entrée directe en 2^e année)

OBJECTIFS ET DEBOUCHES

Les objectifs du MBA - Année 2 et Année 3

- **Responsabilisation**
 - Mise en valeur des potentiels individuels et collectifs - Définition du projet professionnel - Découverte du monde de l'entreprise - Acquisition d'outils méthodologiques.
- **Acquisition de l'efficacité**
 - Maîtrise des outils de management - Capacité d'analyse, de synthèse et de planification stratégique - Acquisition de la logique d'entreprise – Mémoire de fin d'études.
- **Maturité**
 - Validation, globalisation et exploitation des acquis - Intégration de la notion de manager responsable.
- **Ouverture**
 - Immersion dans la réalité professionnelle - Mise en perspective du projet professionnel - Choix d'une orientation – Expérience professionnelle de management d'une durée de 6 mois.
- **Expertise**
 - Spécialisations, mission de conseil, projet de création d'entreprise.

Débouchés

La priorité de l'Ecole de Savignac est de permettre à ses étudiants d'évoluer dans des fonctions administratives ou opérationnelles de management. Voici quelques postes pour lesquels nos diplômés ont été recrutés suite à leur cursus MBA in Hospitality Management (Bac +5) :

- | | |
|-------------------------------------|---|
| ▪ Assistant Manager | ▪ Trainee Manager, International Hotel Groups |
| ▪ Assistant Cost Controller | ▪ Banqueting and Seminar Manager |
| ▪ Assistant Human Resources Manager | ▪ Assistant Executive Housekeeper |
| ▪ Assistant Sales/Marketing Manager | ▪ Public Relations Officer |
| ▪ Assistant Purchasing Manager | ▪ Customer Service Manager |
| ▪ Assistant Yield Manager | ▪ Project Manager |
| ▪ Restaurant Manager | ▪ Assistant Estate Manager |
| ▪ Rooms Division Manager | ▪ Revenue Manager |
| ▪ Cost Controller | ▪ Area Manager |
| ▪ Junior Consultant | ▪ Entrepreneur |

CALENDRIER

MBA - Année 2 et Année 3

Durée de la formation : 21 mois



CONTENU DE LA FORMATION

Programme Année 2 et Année 3

Management de l'entreprise

Politique générale de l'entreprise
L'entreprise et son environnement
Management stratégique

Marketing et gestion commerciale

Differentiation, Segmentation and Target Marketing
Customer Relationship Marketing
Marketing, Communication and Advertising
Yield Management
Pricing Management
Restaurant Revenue Management
Etudes et statistiques
Organiser et piloter l'innovation
Space Control

Gestion et développement des ressources humaines

Gérer les ressources humaines de son équipe
Management Interculturel

Gestion économique et financière

Gestion financière de l'entreprise hôtelière
Méthodologie du contrôle de gestion
Comptes consolidés
Audit et contrôles
Business Plan
Relations entre les entreprises et les banques

Droit et fiscalité

Droit du travail
Droit des sociétés/difficultés des entreprises
Fiscalité

Hospitality Management

F&B and Hotel Management
Ingénierie des espaces
Manager un réseau de centre de profits
Expression de l'identité personnelle par l'innovation
Thalasso Management
Management de projet événementiel
Casino Management

Tourism Management

Economie du tourisme
Tourism Management

Communication, méthode de travail, efficacité personnelle

Séminaire d'intégration et de cohésion
Manager une équipe
Revue de presse
Projet professionnel et profil managérial
Bureautique appliquée
Maîtriser les outils de communication

L'entreprise Savignac

Comportement professionnel (assiduité, ponctualité, courtoisie)
Semaine de service
Projets Savignac

Mémoire de fin d'études

Projet de Création d'Entreprise

Stage de management et mission de conseil

CRITERES D'ADMISSION ET PROCEDURES DE SELECTION

Critères d'admission

- Recrutement direct à partir de licence professionnelle (Bac +3) en HTR.

Procédures de sélection

- Sélection sur dossier de candidature
- Epreuve d'évaluation de l'anglais
- Test de gestion
- Test de marketing
- Test TAGE II
- Entretien avec le directeur pédagogique, assisté par le Programme Leader

Pour les étudiants internationaux, nous envisageons la possibilité de vous permettre d'effectuer vos tests d'admission à distance.

- Date limite de dépôt de dossier : fin mai
- Frais de sélection : **150 €**

Les frais de sélection sont payables par chèque et sont à recevoir ainsi que le dossier de candidature par courrier postal. Pour les étudiants non-ressortissants européens, ces frais peuvent être payables par transfert bancaire IBAN (veuillez nous contacter afin d'obtenir nos détails bancaires).

Reconnaissance du diplôme

Le MBA in Hospitality Management de l'Ecole de Savignac est reconnu par l'Etat au niveau I (BAC + 5), et est inscrit au Répertoire National des Certifications Professionnelles sous le titre « *Manager des entreprises de l'hôtellerie et de la restauration* ». (Arrêté du Premier Ministre publié au J.O. 2010 sous le code NSF 334p 2010-2013). Vous acquérez également 120 crédits ECTS.

COUT DE LA FORMATION

Frais de scolarité pour ressortissants européens et non-européens

(Possibilité d'obtenir des aides de la part du CROUS)

Frais de scolarité – Année 2 et Année 3 : **9 250€ par an, pour un total de 18 500€**

Frais de sélection : **150 €**

Frais de la Junior Hôtelière de Savignac (JHS) – Année 2 et Année 3 : **120 €**

Restauration en France

La restauration à l'Ecole de Savignac est présentement gérée par une société de restauration, SOGERES. En 2012, un nouveau restaurant « self-service » sera mis à disposition.

Hébergement

(Se renseigner auprès de la CAF de la Dordogne pour les APL)

- **Sur le campus** : Les étudiants en Année 2 doivent obligatoirement habiter sur le campus de Savignac dans la résidence gérée par Perigordia Habitat : 300 €* pour une chambre en occupation simple, 150 €* pour une chambre en occupation double.
- **Hébergement à proximité de l'Ecole** : En Année 3, nous vous fournirons une liste d'adresses de particuliers proposant des logements meublés (tarif moyen : 280 €/mois) *

Sécurité sociale étudiant

Affiliation annuelle auprès de la CPAM de la Dordogne, coût annuel approx. : 203 €*

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

CONTACTS

Amandine RAYNAL, Chargée de communication et de commercialisation
e-mail : a.raynal@ecole-de-savignac.com

Roger HAIGH, Co-directeur - Pédagogie, Finance et Administration du campus
e-mail : 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, Le Bourg, 24420 Savignac-les-Eglises, France, www.ecole-de-savignac.com

