

## Master of Business Administration in Hospitality Management en 33 mois

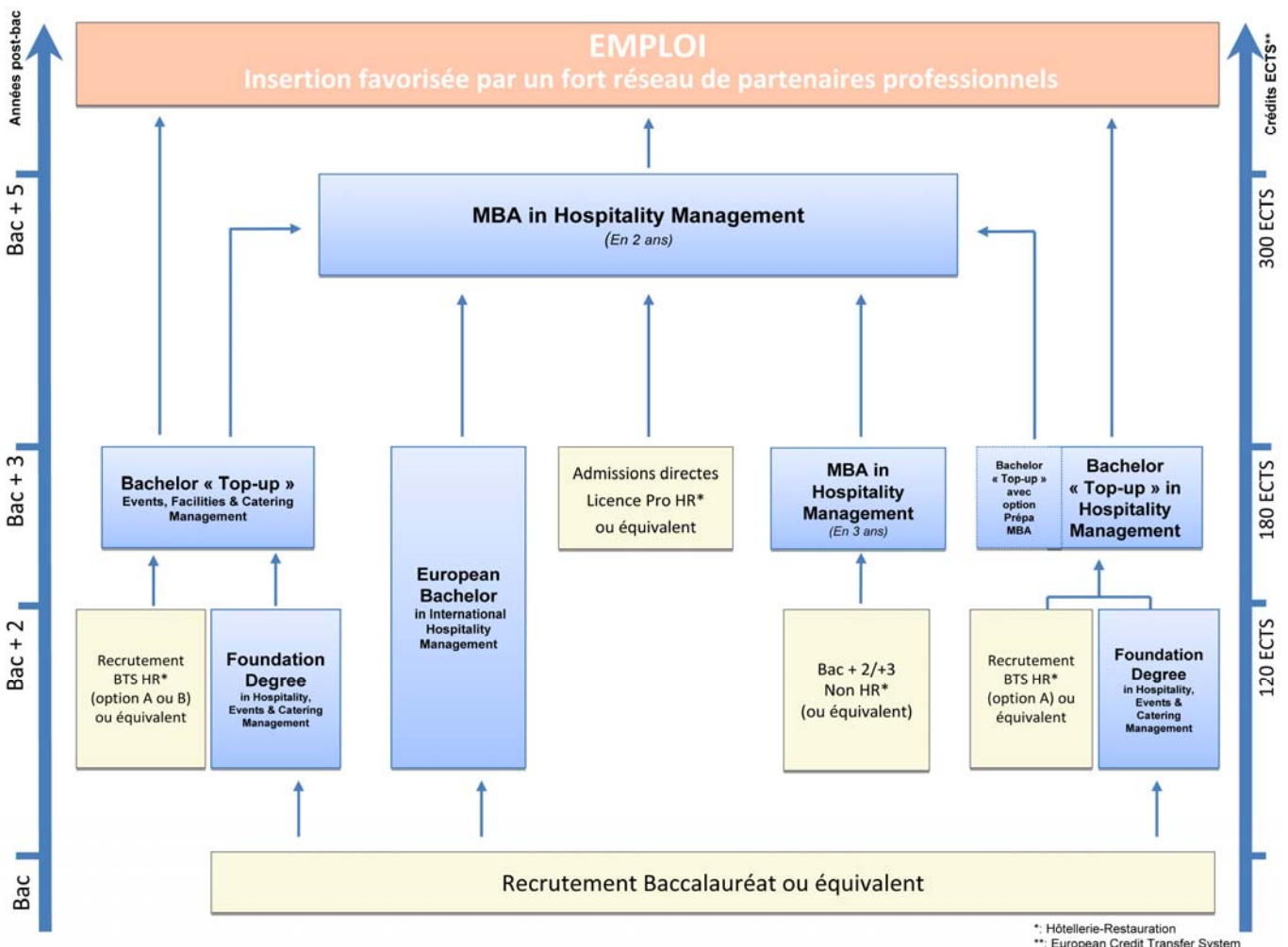
### Des carrières à la mesure de votre ambition

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 33 mois

## OBJECTIFS ET DEBOUCHES

### Les objectifs du MBA 1<sup>re</sup> année

- **Découverte de la vie en entreprise et du secteur HTR**
  - Découverte de la diversité des métiers du secteur HTR, acquisition des savoir-faire propres à ce secteur d'activité, expérience professionnelle de 6 mois dans un pays anglophone, découverte des postes opérationnels dans l'hôtellerie et la restauration.
- **Initiation au management**
  - Découverte des outils de management, identification des valeurs et attitudes professionnelles du secteur HTR.
- **Communication et ouverture sur l'international**
  - Cours intensifs de communication en langue anglaise, préparation à l'immersion professionnelle dans un pays anglophone.

### Les objectifs du MBA 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> années

- **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.

## OBJECTIFS ET DEBOUCHES (suite)

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

## CALENDRIER

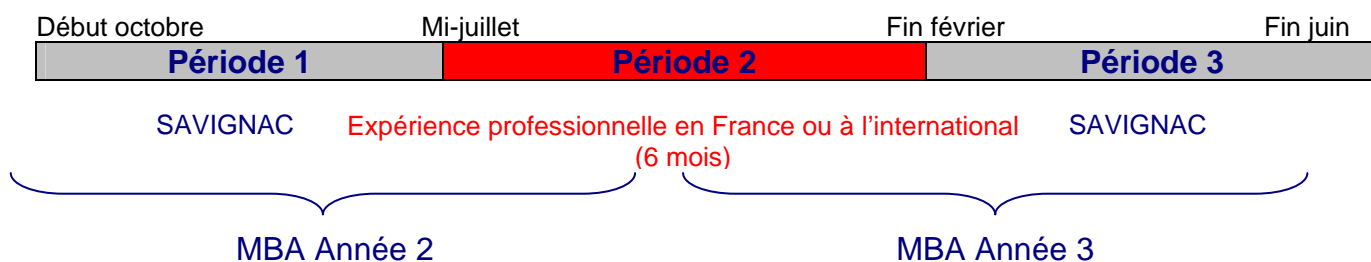
### MBA in Hospitality Management – Année 1

Durée de la formation : 12 mois



### MBA in Hospitality Management – Année 2 et Année 3

Durée de la formation : 21 mois



## Programme Année 1

### Management de l'entreprise

Culture économique  
Marketing  
Culture juridique  
Techniques comptables  
Strategic Management

### Développement de l'efficacité personnelle et professionnelle

Techniques d'expression et de communication  
Bureautique appliquée  
Valeurs et comportements professionnels  
Semaine de service

### Connaissances approfondies des techniques professionnelles

Présentation du secteur de l'hôtellerie  
Acteurs du tourisme  
Hébergement  
Production culinaire  
Service de la restauration et connaissance des produits  
Travaux pratiques

### Communication - Anglais

Intensive Written English  
English Communication Skills

## 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  
Maîtrise des 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

## Critères d'admission

- Recrutement à partir de BAC + 2 ou équivalent dans tout autre domaine que le HTR.
- **Public concerné** : Elle s'adresse aux étudiants de niveau BAC + 2 à BAC + 5 dans des domaines autres que le secteur hôtellerie, restauration et tourisme et ne pouvant justifier d'une expérience professionnelle d'au moins 6 mois dans le secteur hôtellerie restauration. Cette formation constitue donc une passerelle pour ceux qui veulent se réorienter vers notre secteur d'activité.
- **Diplôme requis** : Prépa littéraires (hypokhâgnes et khâgnes) et Prépa commerciales, DUT, GEA, Tech de Co, MUC, BTS Compta-gestion ou Commerce international ou Action commerciale, DEUG et Licences Sciences éco ou AES ou LEA et Licences professionnelles.

## 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).

A l'issue de l'Année 1, la poursuite d'études vers le cycle de 21 mois est conditionnée par une moyenne académique de 10/20 et la validation de l'expérience professionnelle en entreprise par l'obtention d'une note égale ou supérieure à 10/20 au rapport de stage. Vous acquérez également 60 crédits ECTS.

## Poursuite d'étude et 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 : **4 800 €** la première année de MBA, puis **18 500 €** les deux années suivantes

Frais de sélection : **150 €**

Frais de l'association des étudiants (ASIS) – Année 1 : **100 €** (visites professionnelles ...)

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 2011, 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 sont prioritaires pour habiter sur le campus de Savignac dans la résidence gérée par la Perigordia Habitat : 300 €\* pour une chambre en occupation simple, 150 €\* pour une chambre en occupation double.
- **Hébergement à proximité de l'Ecole** : En Année 1 et 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](mailto:a.raynal@ecole-de-savignac.com)

Roger HAIGH, Co-directeur - Pédagogie, Finance et Administration du campus

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)

