



Inscris toi !

BACHELOR EUROPÉEN GESTION OPERATIONNELLE EN HÔTELLERIE-RESTAURATION - NIVEAU 6 CEC

- Niveau**
6 CEC (Cadre européen des certifications)
- Durée**
1 an
- Crédits**
60 ECTS
- Public visé**
Étudiants - demandeurs d'emploi - salariés et professionnels du secteur
- Prérequis**
Candidats titulaires d'un diplôme de niveau 5 du CEC ou d'un diplôme équivalent à l'obtention de 120 ECTS
- Rythme**
Initial ou en alternance
- Méthodes pédagogiques**
Cours théoriques, TD et TP
Études de cas et mises en situations professionnelles
Projets individuels et en groupes
- Évaluations professionnelles :**
 - Contrôle continu
 - Etude de cas (3h)
 - Etude de cas (4h)
 - Rapport d'activité et soutenance professionnelle (30 min)
- LV1 :**
 - Compréhension écrite (1h)
 - Présentation orale (45 min)
- CCE : QCM(s) (1h20)**

- La FEDE, en tant que certificateur, est en charge des processus d'évaluation**
- Organisation et planification des sessions d'examens
 - Elaboration des sujets et des corrigés types
 - Contrôle du respect du règlement des examens, de la conformité de leur supervision (respect de l'anonymat, intégrité, confidentialité)
 - Evaluation et correction des copies
 - Communication des résultats, délivrance des diplômes, suppléments aux diplômes et parchemins

www.fede.education/charte-qualite/

Le Bachelor européen Gestion opérationnelle en hôtellerie-restauration répond aux mutations profondes du secteur, portées par les innovations technologiques, les exigences d'une clientèle internationale et les enjeux de durabilité.

Il vise à former une nouvelle génération de professionnels capables d'optimiser la performance des établissements hôteliers en intégrant les meilleures pratiques en innovation, qualité de service et responsabilité environnementale. Grâce à une pédagogie ancrée dans la réalité du terrain et tournée vers l'international, les apprenants développent les compétences clés pour devenir les acteurs du renouveau hôtelier.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Analyser les besoins pour optimiser la qualité de service et la satisfaction client
- Concevoir des stratégies de gestion durables et centrées client
- Piloter la performance avec des KPIs et ajuster les actions en temps réel
- Digitaliser les processus pour plus d'efficacité
- Encadrer les équipes avec leadership dans un environnement inclusif et motivant
- Maîtriser les pratiques budgétaires pour assurer la rentabilité et la stabilité financière
- Déployer des stratégies de marketing digital pour promouvoir, fidéliser et gérer l'e-réputation
- Créer des concepts hôteliers différenciants
- Anticiper les tendances et innover par le design thinking
- Garantir la conformité aux normes de sécurité et qualité en vigueur

PERSPECTIVES D'EMPLOI

- Responsable d'hébergement
- Assistant(e) directeur(trice) d'hôtel
- Chef(fe) de réception
- Responsable des réservations
- Revenue Manager junior
- Coordinateur(trice) MICE (Meetings, Incentives, Conferences, Exhibitions)
- Responsable du service restauration
- Gestionnaire de projets hôteliers junior
- Assistant(e) de direction F&B
- Consultant(e) junior en gestion hôtelière
- Consultant junior en audit de gestion hôtelière
- Analyste de données en Revenue Management

PROGRAMME

EXPERTISE PROFESSIONNELLE (380 À 470 H)

Gestion avancée des opérations en hôtellerie-restauration

Les stratégies opérationnelles en hôtellerie - restauration - Revenue management avancé - Analyse financière et contrôle de gestion hôtelier - Leadership et gestion des ressources humaines - Relation et expérience client - Les fondamentaux du marketing digital appliqué à l'hôtellerie-restauration

Innovation et développement en hôtellerie-restauration

Les technologies émergentes dans l'hôtellerie-restauration - La gestion de projets appliquée à l'hôtellerie - F&B management avancé - Distribution et E-commerce - Développement commercial et MICE avancé

Mission professionnelle (≥12 semaines)

Stage en entreprise - Alternance - Emploi salarié

LANGUE VIVANTE (60 À 80H)

LV1 - Niveau B1 du CECRL
Allemand, Anglais, Espagnol, Français, Italien, Portugais

LV2 (recommandée) et LV3 (facultatives)
Allemand, Anglais, Arabe, Chinois, Espagnol, Français, Italien, Portugais

L'ATOUT FEDE* - DIPLÔME EUROPÉEN

CULTURE ET CITOYENNETÉ EUROPÉENNES (40H)

Le projet européen : culture et démocratie pour une citoyenneté en action

- Importance de l'histoire (OHE)
- L'Europe Actuelle
- L'Europe et le monde
- Cultures et diversité en Europe
- La citoyenneté européenne
- Le fonctionnement de l'Union européenne
- Enjeux, défis et avenir de la construction européenne
- Focus sur la corruption (GRECO)

Le management interculturel et les ressources humaines

- Culture et diversité culturelle
- La communication interculturelle dans une organisation
- Gérer l'interculturel et résoudre des conflits culturels
- Travailler en Europe
- Les systèmes de protection sociale en Europe
- La responsabilité sociétale des entreprises