



Management@Forbes

Management hôtelier

Les «*soft skills*» s'invitent dans les formations d'excellence

Dans un monde où les «*soft skills*» (savoirs comportementaux) importent désormais autant que les connaissances académiques, les formations au management hôtelier (*hospitality* en anglais) ont le vent en poupe.

PAR JEAN-JACQUES MANCEAU

Signe des temps, en septembre, la prestigieuse école de commerce HEC Paris s'est associée à L'Atelier des chefs pour lancer un double diplôme Grande École - CAP cuisine. Une première. Mais nul doute que beaucoup vont lui emboîter le pas. Car les métiers de l'*hospitality* (l'hôtellerie, la restauration, le vin, etc.) ont la cote auprès des jeunes et les formations se multiplient. En France, aucune ne se classe, pour l'instant, parmi l'élite mondiale. Un domaine où la Suisse reste résolument «*the place to be*». Selon le prestigieux classement QS World University Ranking, onze établissements suisses, notamment l'école hôtelière de Lausanne, Glion et les Roches, figurent parmi les 50 premières mondiales, trois comptant dans le top 5. La confédération helvétique fait quasiment jeu égal avec les États-Unis (treize établissements).

Pour autant, la France offre un panel de très bonnes formations. Car de nombreuses grandes écoles de commerce françaises ont créé des diplômes spécialisés de type bac + 3 (bachelors), master ou MBA (bac + 5). Et les universités ne sont pas en reste, sans oublier les écoles spécialisées comme Vatel ou Ferrandi. Sélection.



Les élèves du bachelor Arts culinaires de Ducasse Éducation en pleine séance de travail.

© PIERRE KONIETTA



Écoles spécialisées

• VATEL BUSINESS SCHOOL

Vatel BS propose un Bachelor in International Hotel Management qui mène à des postes de cadres opérationnels dans le tourisme et l'hôtellerie internationale et un MBA directeur d'hôtellerie internationale à Paris, Lyon, Nîmes, Bordeaux, Nantes, sur l'île de la Réunion et dans 33 pays étrangers.

• ÉCOLE FERRANDI

En partenariat avec ESCP Europe, Ferrandi a créé Hospitality Service Tourism and Education (Hosted), des programmes spécialisés en management de l'hôtellerie et tourisme, coanimés par les deux écoles. Les étudiants sortiront avec un Bachelor Ferrandi ainsi qu'un certificat d'ESCP Europe ou un Master of Science Hotel Management.

• ÉCOLE FERRIÈRES

Le Bachelor Ferrières est destiné aux étudiants qui font le choix de se diriger rapidement vers une carrière opérationnelle. À la fin du cycle préparatoire, les étudiants qui poursuivent leurs études par le IBBA bénéficient d'un programme exceptionnel, enseigné entièrement en anglais. Le MSc Ferrières vise à préparer les futurs professionnels aux postes de direction et aux carrières entrepreneuriales dans les domaines de l'hôtellerie internationale, de la gastronomie, de l'événementiel et du luxe.

• ÉCOLE CONTE

Le Master Management de la gastronomie et de l'œnologie est le premier programme international de management en alternance ou en initiale spécialisé dans les domaines de la gastronomie et de l'œnologie. Il associe des enseignements managériaux appliqués à des ateliers pratiques qui apportent une expérience sensorielle des métiers du vin et de la table.

• INSTITUT PAUL BOCUSE

Le Master Culinary leadership & innovation apporte une vision stratégique et avant-gardiste des métiers de l'art culinaire et du food service français et international.

• LE MSC IN INTERNATIONAL

HOSPITALITY MANAGEMENT est le fruit d'un partenariat entre l'Institut Paul Bocuse et EM Lyon business school. Ce programme forme les étudiants à devenir les futurs leaders de l'industrie du tourisme au niveau mondial.

• ÉCOLE DUCASSE PARIS CAMPUS

Le Bachelor des Arts culinaires de Ducasse Éducation permet d'acquérir, en trois ans, tout le savoir-faire technique et les compétences managériales nécessaires pour répondre aux exigences des secteurs de l'hôtellerie-restauration.

Écoles de commerce

• SUP DE LUXE

Le MBA Luxury Food & Wine Management associe les savoir-faire gastronomique et œnologique aux techniques de vente, de marketing, de communication et de distribution mondiale. Une formation pour les futurs cadres et entrepreneurs du monde de l'agroalimentaire, de la gastronomie, des vins et spiritueux, de l'hôtellerie à la restauration.

• ÉCOLE SUPÉRIEURE DE TOURISME

L'EST délivre ainsi un diplôme Bachelor in Tourism (bac + 3) et un Master in Tourism (bac + 5), axés sur 5 expertises : Développement de produits et services touristiques, Hôtellerie & Restaurant Management, Wine Tourism, Luxury Tourism & Event Management.

• SKEMA BUSINESS SCHOOL

Le MSC Luxury Hospitality and Innovation est un double diplôme conçu avec l'école Ferrières. Elle permet de comprendre le secteur du tourisme et le rôle de l'hôtellerie dans ce système.

• ESG MONTPELLIER-RENNES-TOURS

Le Master Marketing hôtelier et touristique forme de véritables experts du secteur de l'hôtellerie et du tourisme capables de concevoir et d'organiser des projets viables de qualité.



Management@Forbes

• ESGCI

La Licence pro Tourisme et Hôtellerie ouvre une large palette de métiers qui permet d'explorer des environnements très variés : organismes de tourisme, agences de voyages, hôtels, résidences, établissements de restauration.

• ESG EXECUTIVE EDUCATION

Executive MBA Hospitality Management est conçu pour un public de managers ayant une expérience dans le secteur des hébergements touristiques, ainsi que pour les professionnels en reconversion, qui souhaitent se lancer dans un projet de création de structure d'hébergement touristique.

• MBA ESG

Le MBA1 Management hôtelier forme sur deux années, en alternance, les futurs professionnels du secteur de l'hôtellerie.

• MBA2 Management de l'hôtellerie

Le secteur des hébergements touristiques est en pleine mutation : e-distribution, produits innovants, repositionnement des marques, fusions et rachats. Les spécialistes de ce secteur doivent être aptes à faire face à ces mutations tout en respectant les valeurs traditionnelles. Ce MBA a été créé pour répondre à ces objectifs et besoins.

• NEOMA BUSINESS SCHOOL

Le Msc Wine & Gastronomy - Marketing Savoir-Faire & Terroir in a Disruptive World vise à doter les étudiants d'une excellente culture gastronomique complétée par de solides bases théoriques, ce qui leur permet de devenir des managers efficaces dans une large variété de secteurs liés à l'alimentation, au vin et aux boissons.

• Groupe INSEEC U

• MBA1 Luxury Management (à bac + 4)

Introduction à tous les aspects du luxe : cosmétique, bijouterie, parfum, hôtellerie, gastronomie... mais aussi jets privés, l'industrie du yacht ou encore les ventes aux enchères.

• MSc2 Luxury Management, Fine Food & Tourism

L'objectif de cette spécialité est de former l'étudiant au métier de chef de projet, business developer, responsable visuel merchandising, Hotel Manager, Integrated Resort Manager, Front office manager appliqué aux secteurs du tourisme



La Vattel Business School, présente en France et dans 33 pays, est une institution dans la formation des cadres de l'hôtellerie et du tourisme.

et de la gastronomie, dans le domaine du luxe. Les compétences dont l'apprenant doit faire preuve s'articulent autour de trois pôles de compétences/capacités que sont : Luxury Brand Management, Hospitality Management, Customer Relationship Management.

• MBA1 - WINE & SPIRITS

Cette formation permet de consolider les fondamentaux en matière de gestion, de droit et de management, et fournit les bases d'une solide culture business. Outre ces enseignements approfondis, le MBA 1 Wine & Spirits comprend des mises en situation en milieu professionnel : wine challenge, dégustation, visites de châteaux, etc.

• ESSEC

Le MSc in Hospitality management (IMHI) prépare les futurs managers à un haut niveau de responsabilités opérationnelles en tourisme et hospitalité. *

Les autres formations

• AIM Académie internationale de Management

Le MBA Management hôtelier et tourisme offre l'accès à une carrière internationale dans de grands hôtels et entreprises du tourisme.

• Université de Cergy-Pontoise

Master Management des services en restauration et hôtellerie internationale. La formation développe la compétence configurée par « le savoir », « le savoir-faire » et « le savoir-être ».

• Université de Nice-Sophia Antipolis

Master Hôtellerie internationale. La certification a pour objectif de valider les compétences indispensables pour occuper des fonctions de direction d'entreprises touristiques et d'hébergement en milieu internationalisé.