



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

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 (obligatoire) et LV3 (facultatives)

Allemand, Anglais, Arabe, Chinois, Espagnol, Français, Italien, Portugais

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

L'ATOUT FEDE - DIPLOME 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