



APRÈS LE BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE- RESTAURATION

Focus sur la poursuite d'études

L'université dispense des formations générales et professionnelles. Elle prépare aussi aux études de santé.

UNIVERSITÉ

Ces écoles forment à différents domaines : communication, art, industrie, tourisme, commerce, transport, social, sport, paramédical...

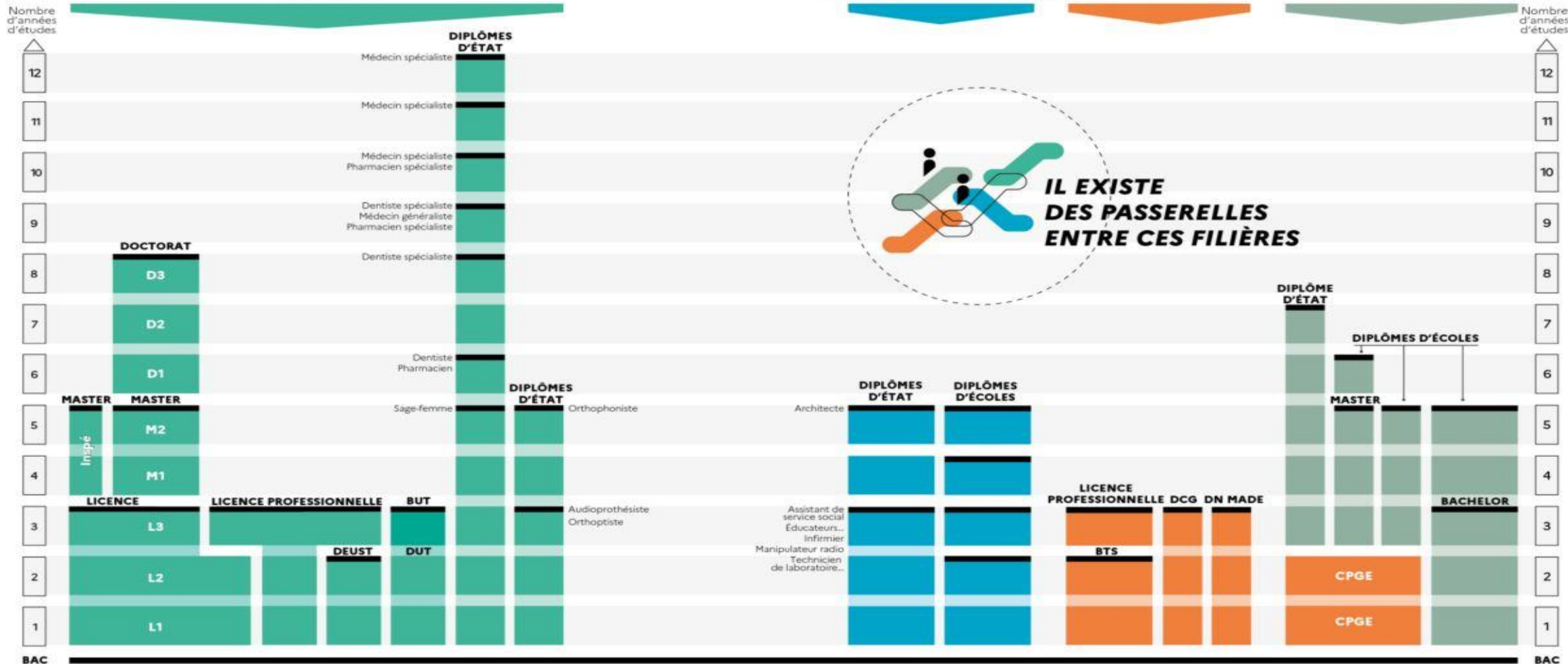
ÉCOLES SPÉCIALISÉES

Le lycée dispense des formations de niveau bac + 2 ou bac + 3.

LYCÉE

Les écoles d'ingénieurs ou de commerce, les ENS, les IEP et les écoles d'art publiques délivrent des diplômes de niveau bac + 5.

GRANDES ÉCOLES



LICENCE PROFESSIONNELLE (4)

BUT (10)

LICENCE (15)

ÉCOLES SUPÉRIEURES D'HÔTELLERIE (21)

ÉCOLES SUPÉRIEURES SPÉCIALISÉES HORS HÔTELLERIE (37)

AUTRES FORMATIONS PROFESSIONNALISANTES (40)





LICENCE PROFESSIONNELLE



LICENCE PROFESSIONNELLE (1 AN – BAC+3)

- À l'université ou en écoles/centres de formation pour apprentis/lycées en partenariat avec une université
- Spécialisation professionnelle ou double compétence
- 12 à 24 semaines de stage en entreprise et disciplines professionnelles et générales
- Modalités de formation : à temps plein ou en alternance
- Examen final ou contrôle continu ou les 2

LICENCE PROFESSIONNELLE (1 AN)

- Admission sur dossier et/ou entretien (application e-candidat fréquente – [exemple de l'Université Côte d'Azur](#))
- Informations sur le site des établissements à la rubrique « Admissions »
- Possibilité de poursuivre les études mais objectif principal est l'insertion professionnelle

LICENCE PROFESSIONNELLE (1 AN)

DOMAINE/MENTION/PARCOURS

- 4 Domaines :
 - ✓ Arts, lettres, langues
 - ✓ Droit, économie, gestion
 - ✓ Sciences humaines et sociales
 - ✓ Sciences, technologies, santé
- 173 mentions de Licences professionnelles
- Parcours éventuels propres aux établissements

LICENCE PROFESSIONNELLE (1 AN)

- Mentions en lien direct avec le secteur de l'hôtellerie-restauration :
 - ✓ Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration
 - ✓ Métiers des arts culinaires et des arts de la table
 - ✓ Métiers du tourisme et des loisirs
- Beaucoup d'autres mentions éventuelles ...
- Liste des Licences professionnelles en lien direct avec le secteur

LICENCE PROFESSIONNELLE MÉTIERS DU TOURISME ET DES LOISIRS – IUT CANNES

À TEMPS PLEIN OU EN ALTERNANCE

- Contenu :

- ✓ Environnement du tourisme
- ✓ Management et ingénierie des projets touristiques
- ✓ Outils de gestion
- ✓ Langues
- ✓ Projets tutorés
- ✓ Stage (16 semaines)

- Métiers éventuels :

- ✓ Chef de produit
- ✓ Agent de voyages
- ✓ Chargé de projets tourisme d'affaires
- ✓ Chef de projets événements
- ✓ Responsable marketing de produits touristiques...



BACHELOR UNIVERSITAIRE DE TECHNOLOGIE (BUT)



BUT (1 AN – BAC +3)

- Exclusivement en Institut Universitaire de Technologie (IUT)
- Spécialisation dans un domaine autre que celui de l'hôtellerie-restauration
- Stage en entreprise et disciplines professionnelles et générales
- Modalités de formation : à temps plein ou en alternance
- Contrôle continu avec examens à la fin de chaque semestre

BUT (1 AN)

- Admission à vérifier auprès des IUT étant donné la nouveauté de la passerelle
- Admission sur dossier et/ou entretien (application e-candidat fréquente – exemple de l'Université Côte d'Azur)
- Informations sur le site des établissements à la rubrique « Admissions »
- Possibilité de poursuivre les études en fonction du dossier et d'entrer dans la vie professionnelle également

BUT (1 AN)

MENTION/PARCOURS

- 24 Mentions dont :
 - ✓ Gestion administrative et commerciale des organisations (GACO)
 - ✓ Gestion des entreprises et des administrations (GEA)
 - ✓ Information-communication (Infocom)
 - ✓ Techniques de commercialisation (TC)
- Différents parcours possibles en fonction des IUT

BUT DANS LES ALPES-MARITIMES

- BUT GEA Parcours Gestion comptable et financière
- BUT GEA Parcours Gestion et pilotage des ressources humaines
- BUT GEA Parcours Gestion, entrepreneuriat et management des activités

- BUT Infocom Parcours Communication des organisations
- BUT Infocom Parcours Journalisme

- BUT TC Parcours Marketing digital, e-business et entrepreneuriat
- BUT TC Parcours Business international: achat et vente
- BUT TC Parcours Business développement et management de la relation client
- BUT TC Parcours Stratégie de marque et événementiel



LICENCE



LICENCE (1 OU 2 OU 3 ANS – BAC +3)

- À l'université ou en école universitaire type Institut d'Administration des entreprises (IAE)
- Formation générale préparant à une poursuite d'études après la Licence
- Disciplines générales et transversales, peu de lien avec le monde professionnel
- Modalités de formation : à temps plein, très rarement en alternance
- Examen final ou contrôle continu ou les 2

LICENCE (1 OU 2 OU 3 ANS)

- Année d'entrée (L3 ou L2 ou L1) dépendant de la Licence envisagée, du dossier de l'étudiant et de la commission d'admission de l'établissement
- Admission sur dossier et/ou entretien et/ou tests/concours (application e-candidat fréquente – exemple de l'Université Côte d'Azur)
- Informations sur le site des établissements à la rubrique « Admissions »
- L'objectif principal est la poursuite d'études, notamment en Master

LICENCE (1 OU 2 OU 3 ANS)

DOMAINE/MENTION/PARCOURS

- 4 Domaines :
 - ✓ Arts, lettres, langues
 - ✓ Droit, économie, gestion
 - ✓ Sciences humaines et sociales
 - ✓ Sciences, technologies, santé
- 45 mentions de Licences
- Parcours éventuels propres aux établissements

LICENCE (1 OU 2 OU 3 ANS)

- Mentions pouvant éventuellement avoir un lien avec le secteur de l'hôtellerie-restauration :

- ✓ Gestion
- ✓ Économie et gestion
- ✓ Administration économique et sociale
- ✓ Information-communication
- ✓ Langues étrangères appliquées

LICENCES GÉNÉRALES ORIENTÉES HÔTELLERIE 2 LICENCES IAE (1 AN)

- Licence 3 Économie-gestion Parcours Tourisme Hôtellerie Événementiel

IAE Savoie Mont Blanc à Chambéry

- Licence 3 Gestion Parcours Management des activités hôtelières

IAE Metz à Metz

ÉCOLES SUPÉRIEURES D'HÔTELLERIE



ÉCOLES SUPÉRIEURES D'HÔTELLERIE (1 À 3 ANS – BAC +3 À BAC +5)

- En écoles privées
- **Pour la majorité des écoles, la formation est professionnalisante dans le secteur du management et de la gestion en hôtellerie-restauration**
- Disciplines générales, disciplines professionnelles et de nombreux stages en entreprise
- Modalités de formation : à temps plein ou éventuellement en alternance
- Contrôle continu et/ou examen final

ÉCOLES SUPÉRIEURES D'HÔTELLERIE (1 À 3 ANS)

- Admission sur dossier et/ou entretien et/ou concours
- **L'obtention du BTS MHR pourra permettre l'obtention d'équivalence en fonction du niveau et de l'école envisagée**
- Informations sur le site des établissements à la rubrique « Admissions »
- Objectif des formations à bac+3 et bac+5 : insertion professionnelle

INSTITUT PAUL BOCUSE

- **BACHELOR EN 3 ANS (*temps plein*) (1 an après BTS MHR – Bac +3) AVEC SPÉCIALISATION OPTIONNELLE EN 4^{ème} ANNÉE**

- ❖ Bachelor Management international des arts culinaires
- ❖ Bachelor Management international de la pâtisserie

- **BACHELOR EN 4 ANS (*temps plein*) (2 ans après BTS MHR – Bac +4)**

- ❖ Bachelor Management international de la restauration
- ❖ Bachelor Management international de l'hôtellerie

INSTITUT PAUL BOCUSE

- Bachelor Management international des arts culinaires avec spécialisation optionnelle 4^{ème} année
- Bachelor Management international de la pâtisserie avec spécialisation optionnelle 4^{ème} année
- Spécialisations optionnelles proposées en 4^{ème} année :
 - Management international des vins et boissons
 - Management stratégique de l'événementiel
 - Management et entrepreneuriat de la restauration

INSTITUT PAUL BOCUSE

- Bachelor Management international de la **restauration**
- Spécialisations proposées en 4^{ème} année :
 - Management international des vins et boissons*
 - Management stratégique de l'événementiel*
 - Management et entrepreneuriat de la restauration*
 - Management de l'hôtellerie de luxe*
 - Management de l'hôtellerie lifestyle*
 - Stratégies de revenus en hôtellerie-restauration*

INSTITUT PAUL BOCUSE

- Bachelor Management international de l'hôtellerie
- Spécialisations proposées en 4^{ème} année :
 - Management international des vins et boissons*
 - Management stratégique de l'événementiel*
 - Management de l'hôtellerie de luxe*
 - Management de l'hôtellerie lifestyle*
 - Stratégies de revenus en hôtellerie-restauration*

INSTITUT PAUL BOCUSE



- **Les 4 diplômes sont visés par le ministère de l'enseignement supérieur**
- Localisation : Écully (69) proche de Lyon
- Modalités de sélection :
 - ❖ QCM en français ou en anglais selon la formation choisie (culture générale, culture métier, maths, logique, grammaire, orthographe)
 - ❖ Entretien individuel avec un jury (durée 20 à 30 mn)
- Coût de la formation élevé (+ de 10000 euros/an)

ÉCOLE FERRANDI

- **BACHELOR EN 3 ANS (*temps plein*) (1 an après BTS MHR option B – Bac +3)**

- ❖ Bachelor **Arts culinaires et entrepreneuriat** option *Cuisine*
- ❖ Bachelor **Arts culinaires et entrepreneuriat** option *Pâtisserie*

- **BACHELOR EN 3 ANS (*temps plein ou alternance*) (1 an après BTS MHR – Bac +3)**

- ❖ Bachelor **Management hôtelier et restauration** option *Luxury and hotel chain management*
- ❖ Bachelor **Management hôtelier et restauration** option *F&B entrepreneurship & events*
- ❖ Bachelor **Management hôtelier et restauration** option *Luxury, hotel resort and park management*
- ❖ Bachelor **Management hôtelier et restauration** option *Luxury hotel spa & thalasso management*
- ❖ Bachelor **Management hôtelier et restauration** option *Wine management & tourism*

ÉCOLE FERRANDI



- **Les 2 diplômes sont visés par le ministère de l'enseignement supérieur**
- Localisations : Paris, Bordeaux, Rennes, Dijon (pour Bachelor MHR seulement)
- Modalités de sélection :
 - ❖ Dossier (CV/LM/Résultats scolaires)
 - ❖ Entretien individuel avec un jury
- Coût de la formation élevé (+ de 10000 euros/an)

ÉCOLE DE SAVIGNAC

- **BACHELOR EN 3 ANS (*temps plein ou alternance*)**
(1 an après BTS MHR – Bac +3)

- ❖ Bachelor International en **Management de l'hôtellerie-restauration**
spécialisation Management de l'hôtellerie d'affaires et de luxe
- ❖ Bachelor International en **Management de l'hôtellerie-restauration**
spécialisation Management de l'hôtellerie de loisirs et de luxe
- ❖ Bachelor International en **Management de l'hôtellerie-restauration**
spécialisation Management de la restauration et de l'événementiel
- ❖ Bachelor International en **Management de l'hôtellerie-restauration** parcours
Alternance

ÉCOLE DE SAVIGNAC



- **Le diplôme est reconnu par le ministère de l'emploi avec un titre professionnel de niveau 6 « Responsable de service en hôtellerie, tourisme et restauration »**
- Localisation : Savignac (24)
- Modalités de sélection :
 - ❖ Dossier (CV/LM/Résultats scolaires)
 - ❖ Test d'évaluation en anglais non éliminatoire
 - ❖ Entretien individuel de motivation avec un jury
- Coût de la formation variable (environ 10000 euros/an à temps plein ou gratuit en alternance)

VATEL

- **BACHELOR EN 3 ANS (*temps plein ou alternance*) (1 an après BTS MHR – Bac +3)**

❖ Bachelor en Hôtellerie internationale

- **MBA EN 2 ANS (*temps plein ou alternance*) (3 ans après BTS MHR – Bac +5)**

❖ MBA Management hôtelier

❖ Prépa de 1 an obligatoire

VATEL



- **Le diplôme du Bachelor est reconnu par le ministère de l'emploi avec un titre professionnel de niveau 6 « Manager en hôtellerie internationale »**
- **Le diplôme du MBA est reconnu par le ministère de l'emploi avec un titre professionnel de niveau 7 « Directeur d'hôtellerie internationale »**
- Localisations : Paris, Lyon, Nîmes, Bordeaux, Nantes, La Réunion, La Martinique, Mayotte, Belgique, Suisse
- Modalités de sélection :
 - ❖ Dossier (CV/LM/Résultats scolaires)
 - ❖ Si admissible, concours d'entrée permettant d'apprécier les qualités/aptitudes à travailler dans le secteur et la motivation
- Coût de la formation variable (xxxxxxx à temps plein ou gratuit en alternance)

ÉCOLES DANS LES ALPES-MARITIMES

- Institut de Conciergerie Internationale (ICI-ICARE) – BIOT

- ❖ Bachelor en Hôtellerie de luxe

- Institut Supérieur du Tourisme (IST) – CANNES

- ❖ Bachelor Event project manager

- Centre de Management Hôtelier (CMH) – NICE

- ❖ Bachelor ou MBA Hôtellerie

- Swiss Hospitality Group (SHG) – NICE

- ❖ Bachelor ou MBA Hôtellerie

- École Tunon – NICE

- ❖ Plusieurs Bachelors

AUTRES ÉCOLES

- *Liste non exhaustive !*
- **PARIS** : AIM/Le Cordon Bleu/Ferrières/Luxury hotel school/École Ducasse...
- **PROVINCE** : Cours hôtelier/EPTH/BEST/IEFT...

ÉCOLES SUPÉRIEURES SPÉCIALISÉES HORS HÔTELLERIE



ÉCOLES SUPÉRIEURES SPÉCIALISÉES HORS HÔTELLERIE

(1 À 3 ANS – BAC +3 À BAC +5)

- Principalement des écoles privées de commerce et de gestion
- **Pour la majorité des écoles, la formation est professionnalisante dans le secteur du management, de la gestion et du commerce d'entreprises**
- Disciplines générales, disciplines professionnelles et de nombreux stages en entreprise
- Modalités de formation : à temps plein ou éventuellement en alternance
- Contrôle continu et/ou examen final

ÉCOLES SUPÉRIEURES SPÉCIALISÉES HORS HÔTELLERIE (1 À 3 ANS)

- Admission sur dossier et/ou entretien et/ou concours
- **L'obtention du BTS MHR pourra permettre l'obtention d'équivalence en fonction du niveau et de l'école envisagée**
- Informations sur le site des établissements à la rubrique « Admissions »
- Objectif des formations à bac+3 et bac+5 : insertion professionnelle

AUTRES FORMATIONS PROFESSIONNALISANTES





AUTRES FORMATIONS PROFESSIONNALISANTES

- **Formations d'un niveau de qualification moindre que le BTS**
- Formations professionnalisantes pour **un métier précis**
- Formations pouvant se suivre par la voie de l'apprentissage (alternance)
- Divers établissements proposent ces formations : Centres de Formation pour Apprentis (CFA), lycées, organismes de formation, écoles privées...
- Admission sur dossier la plupart du temps



AUTRES FORMATIONS PROFESSIONNALISANTES

- Brevet Professionnel (BP) niveau 4 (Baccalauréat) par apprentissage (alternance exclusivement) : Arts de la cuisine/Arts du service et commercialisation en restauration/Barman/Gouvernant(e)/Sommelier
- Mention complémentaire (MC) niveau 3 (CAP) : Art de la cuisine allégée/Cuisinier en desserts de restaurant/Employé barman/Employé traiteur/Sommellerie
- Mention complémentaire (MC) niveau 4 (Baccalauréat) : Accueil dans les transports/Accueil-réception/Organisateur de réceptions