

Master of Business Administration in Hospitality Management en 33 mois

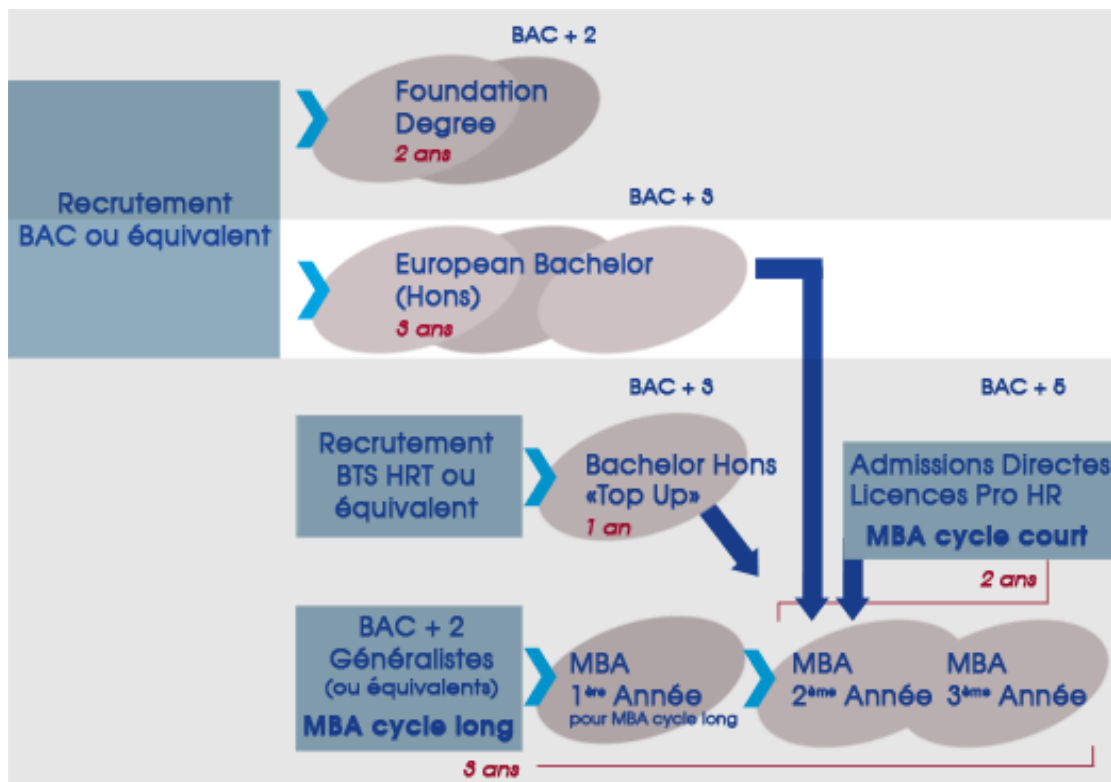
Des carrières à la mesure de votre ambition

L'Ecole de Savignac a pour vocation de former les cadres opérationnels et fonctionnels des métiers de l'hôtellerie-restauration, du tourisme et des loisirs.

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

Les objectifs du MBA 1^{ère} 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.
- **Ouverture**
 - Cours intensifs de communication en langue anglaise, préparation à l'immersion professionnelle dans un pays anglophone. Expérience professionnelle dans un pays anglophone.

Les objectifs du MBA 2^{ème} et 3^{ème} année

- **Responsabilisation**
 - Mise en valeur des potentiels individuels et collectifs - Définition du projet professionnel - Découverte du travail en complémentarité - Acquisition d'outils méthodologiques.
- **Acquisition de l'efficacité**
 - Maîtrise des outils de management - Capacité d'analyse, de synthèse et de prospective - Acquisition de la logique d'entreprise - Travaux de recherche.
- **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 5 mois.
- **Expertise**
 - Spécialisations, « consultancy project », projet de création d'entreprise.

* Hôtellerie Restauration Tourisme

CALENDRIER

1^{ère} année du MBA in Hospitality Management

Durée de la formation : 12 mois

Début septembre Début mars Fin août



Cours
en France

Expérience professionnelle
en pays anglophone

2^{ème} et 3^{ème} année du MBA in Hospitality Management

Durée de la formation : 21 mois

Début octobre Mi juillet Fin février Fin juin



Cours
en France

Expérience professionnelle
en France ou à l'international
(5 mois obligatoires)

Cours
en France



CONTENU DE LA FORMATION

MBA 1^{ère} année

Découverte et management de l'entreprise

- Culture économique
- Culture juridique
- Techniques comptables
- Management de l'entreprise hôtelière
- Marketing

Développement de l'efficacité personnelle et professionnelle

- Techniques d'expression et de communication
- Bureautique appliquée
- Valeurs et attitudes professionnelles

Connaissances approfondies des techniques professionnelles

- La production culinaire
- La restauration et le marché de la consommation alimentaire hors domicile
- Introduction au monde de l'hôtellerie
- Hébergement

Communiquer en anglais

- Cours intensifs de communication en langue anglaise
- Cours de préparation à l'immersion personnelle et professionnelle dans un pays anglophone
- 6 mois d'expérience professionnelle dans un pays anglophone

CONTENU DE LA FORMATION (suite)

MBA (2ème et 3ème année)

Management de l'entreprise

Politique générale de l'entreprise/stratégie

L'entreprise et son environnement
Management stratégique
Théorie des organisations

Marketing et gestion commerciale

Etudes et statistiques
Elaboration d'un plan d'actions
Differentiation, Segmentation and Target Marketing
Customer Relationship Marketing
Marketing Communications and Advertising
Yield Management
Organiser et piloter l'innovation

Gestion et développement des ressources humaines

Gestion des ressources humaines
Sociology of Work
Cross Cultural Issues

Gestion économique et financière

Techniques comptables (séminaire optionnel)
Gestion financière de l'entreprise hôtelière
Méthodologie de contrôle de gestion
Comptes consolidés/Audit et contrôles
Business Plan

Droit et fiscalité

Droit du travail, droit des sociétés, et difficulté des entreprises
Fiscalité
International Hospitality Law

Hospitality Management

F&B and Hotel Management
Piloter son hôtel: connaître son cockpit
Le marché de la restauration et les tendances des consommateurs
Expression de l'identité personnelle dans l'innovation
Ingénierie des espaces
Manager un réseau de centres de profits

Tourism Management

Economie du tourisme
International Tourism Management

Nouvelles tendances

Casino Management
Spa Management
Event Management

Développement de l'efficacité personnelle

Séminaire d'intégration et de cohésion
Manager une équipe
Revue de presse
Conférence des méthodes de culture générale

Accompagnement professionnel

Projet professionnel et profil managérial
Premières approches du CV et techniques d'interview

Technologies de l'information

Bureautique appliquée

Recherche appliquée

Projet de création d'entreprise

Stage de management et Consultancy Project

L'entreprise Savignac

* Ce programme est donné à titre indicatif.
Des modifications peuvent y être apportées
par la direction pédagogique.

CRITERES D'ADMISSION ET PROCEDURES DE SELECTION

CRITERES D'ADMISSION

Recrutement à partir de BAC + 2 ou équivalent (prépa littéraires et commerciales) : MBA en 3 ans

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.

Pré-requis :

- Anglais niveau bac
- Réussite aux épreuves d'admission.

A l'issue de la première année, 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.

PROCEDURES DE SELECTION

Un dossier de candidature est envoyé à tout candidat susceptible de remplir les conditions d'admission.

Date limite de dépôt du dossier de candidature : **fin juin**

Sessions de sélection : **de novembre à juin**

Sélection sur dossier suivie d'épreuves d'évaluation (Tests : anglais, comptabilité, marketing, TAGE II) et entretiens de motivation.

Frais de sélection incluant hébergement et restauration : **120 €**

RECONNAISSANCE DU DIPLOME

Le MBA in Hospitality Management de l'École 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 en date du 8 octobre 2004, publié au J.O. du 10 octobre 2004 sous le code 334P).

COUT DE LA FORMATION

MBA 1^{ère} année

Coût de la scolarité pour l'année	4 350,00 €
Financement des frais de scolarité possible par prêts bancaires à taux préférentiels	
Hébergement possible à proximité de l'école : nous pouvons vous fournir une liste d'adresses de particuliers proposant des logements meublés (tarif moyen : 250 €/ mois) *	
La restauration à l'Ecole de Savignac est présentement gérée par une société de restauration, SOGERES. Dès septembre 2010, un nouveau restaurant « self-service » sera mis à disposition.	
Sécurité sociale étudiant	198,00 €
Affiliation auprès de la CPAM de la Dordogne, coût annuel *	
Frais de l'association des étudiants (visites professionnelles, repas à l'extérieur, ...)	100,00 €
Rémunération possible pendant l'expérience professionnelle en pays anglophone	

MBA 2^{ème} et 3^{ème} année

Coût de la scolarité pour les 2 ans	16 600,00 €
8 300 €/an x 2 (2 000 € à l'inscription, 1er versement de 2 000 € et le solde en 3 versements de 4 200 €)	
Financements des frais de scolarité possible par prêts bancaires à taux préférentiels et bourses du CROUS	
Coût de l'hébergement sur le campus charges comprises dans la résidence gérée par Perigordia Habitat.	3 200,00 €
320 € pour 6 mois en chambre, occupation simple *	1 920,00 €
Possibilité de bénéficier des Aides Personnalisées au Logement, environ 100 € *	
160 € pour 8 mois en chambre, occupation double *	1 280,00 €
Possibilité de bénéficier des Aides Personnalisées au Logement, environ 50 € *	
La restauration à l'Ecole de Savignac est présentement gérée par une société de restauration, SOGERES. Dès septembre 2010, un nouveau restaurant « self-service » sera mis à disposition.	
Sécurité sociale étudiant	396,00 €
Affiliation auprès de la CPAM de la Dordogne, coût annuel X 2 *	
Frais de l'association JHS	80,00 €

* Ces montants sont donnés à titre indicatif et sont réévalués chaque année.

Ressources

Durant la période d'expérience professionnelle en France ou à l'international (5 mois), les étudiants peuvent négocier une rémunération (minimum 30% du SMIC mensuel).

Divers

Vous devrez disposer d'un ordinateur portable.

CONTACTS

Françoise MADIÈS, Chargée des relations avec les étudiants.
e-mail : f.madies@ecole-de-savignac.com

Richard GINIQUX, Responsable des formations MBA, cycle long et court
e-mail : savignac@ecole-de-savignac.com

Tél : 00 33 (0)5.53.05.08.11

Fax : 00 33 (0)5.53.05.39.65

Adresse : Ecole de Savignac
24420 Savignac-les-Eglises
France
www.ecole-de-savignac.com



Hospitality Business
and Service Management