

Secrétariat pédagogique  
01 41 21 74 64

**CY Cergy Paris Université**  
**CY Tech économie et gestion**

Institut économie et gestion  
ZAC des Barbanniers  
Avenue Marcel Paul  
92230 Gennevilliers

[www.cyu.fr](http://www.cyu.fr)

master

# Management parcours Management des services en restauration et hôtellerie internationale

Formation continue / en alternance



# Présentation

Le master Management des services en restauration et hôtellerie internationale a pour objectifs de former des cadres, experts des métiers de la restauration et de l'hôtellerie internationale, et de leur donner les compétences stratégiques et opérationnelles nécessaires à leurs responsabilités managériales. Cette formation de haut niveau en gestion vise à développer des aptitudes de management de projets et d'équipes permettant d'impliquer les collaborateurs dans la politique de l'entreprise. La recherche permanente de la qualité de service, le sens des relations humaines ainsi que le goût de la performance et des résultats tangibles caractérisent le profil de ces managers qui devront démontrer des qualités d'analyse et de synthèse, d'anticipation et d'innovation.

Le master Management parcours Management des services en restauration et hôtellerie internationale se déroule sur deux années. La première année du master est orientée vers des enseignements disciplinaires, généralistes, exigeants en sciences de gestion et appliqués au secteur de l'hôtellerie et de la restauration. La deuxième année du master porte sur des enseignements approfondis, transversaux et visant à développer la posture managériale. En deuxième année, une mission internationale de deux semaines est également prévue et permet d'appréhender la richesse interculturelle et opérationnelle du métier.

# Admission

Cette formation de 2 ans s'adresse :

- aux étudiants : pour être admis en M1, les étudiants doivent être titulaires d'un diplôme de niveau licence (ou équivalent reconnu par l'État). Ils peuvent avoir suivi un parcours en hôtellerie, en restauration ou tourisme ou être issus d'une formation généraliste en économie et gestion, en langues étrangères appliquées, en sciences humaines et sociales (sociologie, géographie, droit, etc.), ou en AES ;
- aux professionnels de l'hôtellerie, de la restauration ou du tourisme en formation continue (possibilités de validation des acquis ou de VAPP 85).

Les étudiants sont sélectionnés sur dossier, comprenant le résultat au score IAE-Message (<http://www.iae-message.fr/>), puis sur entretien. Les candidats devront démontrer des capacités intellectuelles importantes et des capacités à relever des défis et à devenir des managers internationaux. Des informations complémentaires se trouvent sur le site internet de l'université : [www.cyu.fr](http://www.cyu.fr). Les dossiers sont à déposer sur la plateforme e-candidat (voir site internet de CY Cergy Paris Université).

L'admission en M2 est de droit pour les étudiants ayant validé le M1 MSRHI de CY Cergy Paris Université. L'admission directement en M2 repose sur le même processus que l'admission en M1 (à la condition d'avoir validé un M1).

# Formation par l'alternance

Le master Management des services en restauration et hôtellerie internationale se déroule en formation en alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation) ou en formation continue. Le rythme de l'alternance est 1 à 2 semaines de cours suivies de 2 à 3 semaines en entreprise selon les périodes définies dans le calendrier d'alternance.

La qualité de la formation académique et de la professionnalisation via l'alternance permet aux étudiants de réussir leur insertion professionnelle dans les meilleures conditions.

# Programme

	Volume horaire	ECTS
<b>SEMESTRE 1</b>		
Analyse de l'environnement professionnel et réglementaire en hôtellerie et restauration	40	4
Théorie des organisations	30	5
Management de projet	30	4
Fondamentaux du marketing en hôtellerie et restauration	35	4
Revenue Management	20	3
Outils de gestion et de communication	40	5
Business English (1)	25	5
<b>SEMESTRE 2</b>		
Comportement du consommateur	30	5
Gestion financière et contrôle	25	5
Gestion des ressources humaines et droit social	30	4
Accompagnement à la professionnalisation	22	2
Note de professionnalisation		1
Mission en entreprise	85	3
Business English (2)	25	4
Direction des achats en restauration collective	20	2,5
Direction des opérations en hôtellerie internationale	25	3,5
<b>SEMESTRE 3</b>		
Gestion de la relation client (CRM)	21	3
Études marketing	21	3
Stratégie approfondie	28	4
Gouvernance juridique d'un établissement hôtelier et de restauration	17,5	2
Management interculturel	21	3
Revenue Management	24,5	3
Contrôle financier	24,5	3
Jeu d'entreprise	14	2
Systèmes d'information en hôtellerie et restauration (PMS, CRS, etc.)	14	3
Business English (Case Studies and TOEIC)	38,5	4
<b>SEMESTRE 4</b>		
Marketing digital	14	2
Hackaton entrepreneuriat	14	2
Mission internationale	24,5	5
Culture et économie du luxe	35	4
Management – Développement personnel	14	2
Études de cas transverses en posture managériale	28	5
Séminaire de recherche	21	3
Mémoire professionnel		5
Note de professionnalisation		1
Projets tutorés		1

## Équipe de recherche d'appui

Laboratoire THEMA  
(Théorie Economique,  
Modélisation et Applications),  
UMR CNRS 8184



## DÉBOUCHÉS

Le master Management des services en restauration et hôtellerie internationale permettra aux étudiants d'accéder aux métiers managériaux opérationnels (directeur d'hôtel, directeur de la restauration, responsable de secteur dans un groupe de restauration, etc.), aux métiers fonctionnels (responsable marketing ou commercial, responsable qualité, responsable contrôle de gestion, etc.) et aux nouveaux métiers (community manager, revenue manager, manager spécialisé dans le luxe, etc.) du secteur de la restauration et de l'hôtellerie internationale. Les perspectives d'évolution sont importantes, tant au niveau national qu'international.