

FORMATION EN
PARTENARIAT AVEC

**les Hôtels
Happyculture**

en région PACA

+ LES + DE L'ÉCOLE

- Un parcours de formation au sein d'un groupe hôtelier de référence qui incarne l'hôtellerie Lifestyle
- Des campus où il fait bon étudier
- Une pédagogie menée par des professionnels experts du secteur
- 26 semaines de stage en entreprise par an

+ LES + DE LA FORMATION

- Séminaire « élégance relationnelle »
- Visites d'hôtels iconiques
- Masterclass « Hospitality » & « Revenue Management »
- Modules de formation à l'IA
- Conduite de projet durable avec des hôteliers

STAGES PROPOSÉS

en 1^{ère} et 2^{ème} année

- Réceptionniste polyvalent
- Employé.e d'étages ou en restauration

en 3^{ème} année

- Chef de réception
- Adjoint en structure hôtelière

BACHELOR

« HOSPITALITY & MANAGEMENT »

Devenir Manager de l'Hôtellerie



Programme

PILOTER ET OPTIMISER LES SERVICES D'UN ÉTABLISSEMENT TOURISTIQUE

Ce premier bloc de cours permet de piloter l'exploitation de la structure, c'est à dire l'ensemble des services opérationnels de l'hébergement et de la restauration. De la gestion du séjour des clients, au choix des fournisseurs ou encore de l'entretien de l'hôtel, les problématiques sont variées. Il s'agit de garantir la qualité, l'hygiène, l'environnement et la sécurité.

MANAGER LE PERSONNEL D'UN ÉTABLISSEMENT TOURISTIQUE

Il s'agit d'inspirer, de motiver et de donner la direction aux équipes. Les ressources humaines sont la boîte à outils que le manager doit utiliser. Cela consiste à adapter l'effectif à l'activité, à répartir l'effectif et les missions au regard de l'activité et à faire grandir les équipes tout en assurant le cadre légal et le dialogue social.

COMMERCIALISER LES OFFRES D'UN ÉTABLISSEMENT TOURISTIQUE AVEC UNE DÉMARCHE MULTICANALE

Commercialiser et promouvoir consiste à développer l'offre de service et la rendre visible pour les clients. Gérer la disponibilité et les tarifs sur les canaux online de distribution, démarcher et fidéliser les entreprises locales, assurer une veille marketing et animer commercialement l'établissement et les réseaux sociaux sont les compétences développées dans ce troisième bloc de cours.

ASSURER LA GESTION OPÉRATIONNELLE D'EXPLOITATION ET PRÉVOIR LES INVESTISSEMENTS D'UN ÉTABLISSEMENT TOURISTIQUE

Assurer le suivi quotidien des dépenses et des recettes, veiller à l'optimisation du PNL et mettre en œuvre des mesures correctives sont les leviers de rentabilité du manager. Mais également préparer les données comptables, participer à l'élaboration du budget et aider à identifier les priorités en termes d'investissement. Il s'agit d'être le garant des règles comptables et de contribuer à la rentabilité de l'établissement.

LES DÉBOUCHÉS

- Directeur d'hôtel restaurant
- Directeur de village de vacances
- Directeur d'hôtellerie de plein air
- Directeur de résidence de service pour sénior
- Gestionnaire de locations touristiques

POURSUITE D'ÉTUDES

3 MASTÈRES « HÔTELLERIE & TOURISME »

- spécialisation Management
- spécialisation Sales & Marketing
- spécialisation Revenue Management

CONTACT

ADMISSIONS NICE
admissions@fhti-nice.com

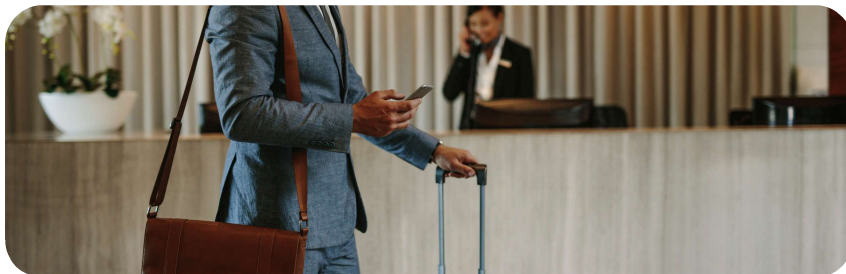
ADMISSIONS PARIS
À partir de septembre 2027

NOS CAMPUS

CAMPUS NICE
21 avenue Thiers, 06000 Nice
contact@fhti-nice.com

CAMPUS PARIS
À partir de septembre 2027

**TITRE CERTIFIÉ RNCP
NIVEAU VI**



1 session par an — Rentrée en septembre

DURÉE & RYTHME

530 heures de cours par année de formation
26 semaines en entreprise

PRÉREQUIS

BAC | Titre niveau 4 validé
Anglais B2
Équivalence : 3 années d'expérience professionnelle

ADMISSION

Sélection sur motivation et projet, jamais sur le dossier scolaire
Dossier de candidature simple
Entretien de motivation

MODALITÉS

Formation en initial
Apprentissage possible en 3^{ème} année

TARIF ET FINANCEMENT

Initial : 7 500 € / an
Apprentissage (3^{ème} année) : parcours pris en charge par l'OPCO de l'entreprise partenaire. L'alternant n'a aucun frais à sa charge.

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Pour tout autre besoin, merci de nous contacter.