

# LES ÉTUDES SUPÉRIEURES EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

---

Pratiquement toutes les formations supérieures sont possibles dans le secteur de l'hôtellerie-restauration et à presque tous les niveaux de formation : BTS, Licence, Master, Bachelor, etc... En fonction de son origine scolaire (hôtelière ou non), de son projet professionnel et de son dossier, il existe des voies à privilégier plutôt que d'autres. Voici un résumé synthétique des formations proposées dans l'enseignement supérieur français qui permet de se construire un parcours personnalisé.

## 1. LES ÉTUDES SUPÉRIEURES EN HÔTELLERIE-RESTAURATION ACCESSIBLES APRÈS LE BACCALAURÉAT

Après le baccalauréat, il est possible de s'orienter directement vers les filières de l'hôtellerie et de la restauration.

### ✓ Le Brevet de Technicien Supérieur Management en hôtellerie-restauration (BTS MHR)

3 options en 2<sup>ème</sup> année :

- *Management d'unité de restauration*
- *Management d'unité de production culinaire*
- *Management d'unité d'hébergement*

La formation est **exclusivement accessible après un des 3 baccalauréats dans le secteur de l'hôtellerie-restauration** (baccalauréat technologique Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration - STHR, baccalauréat professionnel Cuisine, baccalauréat professionnel Commercialisation et services en restauration) **ou après une Mise à niveau en hôtellerie-restauration**.

La formation de BTS MHR permet de former le personnel d'encadrement dans l'option choisie. La 1<sup>ère</sup> année est commune avec des enseignements professionnels en cuisine, service et hébergement, des enseignements de gestion hôtelière et des enseignements généraux comme le français et les langues vivantes. La 2<sup>ème</sup> année est une année de spécialisation au cours de laquelle l'on retrouve le même type d'enseignements mais avec un seul enseignement professionnel dans l'option.

L'objectif principal du BTS MHR est l'insertion professionnelle mais la poursuite d'études est envisageable en fonction du projet et du profil de l'étudiant.

\*Voir le descriptif des 3 options de BTS MHR

### ✓ La Mise à niveau en hôtellerie-restauration (MANHOT)

Formation **accessible après un baccalauréat hors du champ de l'hôtellerie-restauration.**

Si vous n'avez pas suivi l'un des 3 baccalauréats du secteur de l'hôtellerie et de la restauration au Lycée (baccalauréat technologique Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration - STHR, baccalauréat professionnel Cuisine, baccalauréat professionnel Commercialisation et services en restauration), la formation de MANHOT sera **obligatoire pour entrer dans la formation de BTS MHR** et c'est son but : l'insertion professionnelle après cette année est déconseillée.

Cette formation a pour but d'apporter les connaissances spécifiques à l'hôtellerie-restauration telles qu'elles sont développées en série STHR et de permettre la validation d'un projet professionnel dans le secteur. Découverte et apprentissage des disciplines techniques et professionnelles dans les 3 secteurs classiques de l'hôtellerie (cuisine, service et hébergement) et étude de la gestion, des sciences appliquées et des langues sont au programme. Un stage de 8 semaines consécutives est organisé dans le cadre de la formation de MANHOT.

### ✓ Les écoles supérieures spécialisées en hôtellerie-restauration

Accessibles après baccalauréat (spécialisé en hôtellerie-restauration ou non), les écoles supérieures spécialisées dans le domaine de l'hôtellerie-restauration sont généralement des **écoles privées avec un certain coût financier**. Les formations durent 3 ans (bachelor, diplôme d'école, etc...) et permettent de se former au **management dans les domaines traditionnels de l'hôtellerie-restauration**.

Les formations proposées sont professionnalisantes, des enseignements professionnels et des stages, qui peuvent être suivis à l'étranger, sont donc systématiques. Des enseignements liés à la gestion d'entreprise sont proposés afin de préparer les étudiants aux fonctions de responsable dans le secteur dans lequel ils se sont spécialisés.

Comme dans le panel des écoles privées traditionnelles, les formations proposées peuvent amener les étudiants à obtenir un diplôme visé par le Ministère de l'enseignement supérieur ou certifié par le Ministère de l'emploi ou un diplôme spécifique d'école.

Aussi, certaines écoles anciennes et traditionnelles sont les plus renommées dans ce secteur : l'école Ferrandi (cuisine/entreprenariat et management hôtelier/restauration), l'institut Paul Bocuse (cuisine, pâtisserie, restauration, hôtellerie), l'école de Savignac (hôtellerie internationale) et l'école Vatel (hôtellerie internationale) pour ne citer qu'elles...

L'insertion professionnelle est largement possible après ce type de formation alors que la poursuite d'études sera dépendante du projet et du dossier académique de l'étudiant mais aussi du type de diplôme obtenu.

\*Voir la fiche écoles supérieures spécialisées en hôtellerie-restauration

## 2. LES ÉTUDES SUPÉRIEURES EN HÔTELLERIE-RESTAURATION ACCESSIBLES APRÈS UN BAC +2

Après un bac +2 dans le secteur de l'hôtellerie-restauration ou non, il est possible de s'orienter vers des formations en 1 an (ou en 2 ans) qui spécialiseront l'étudiant dans un des domaines du secteur. Toutes les formations de bac +3 ou +4 ne sont pas accessibles après n'importe quelle formation de bac +2 et les étudiants de BTS MHR et d'écoles spécialisées dans le domaine de l'hôtellerie-restauration seront ceux qui auront le plus de possibilités **du fait de leur formation spécifique antérieure**.

2 voies principales sont envisageables : les formations de type Licence professionnelle ou Bachelor Universitaire de Technologie (BUT) et les formations d'écoles supérieures spécialisées en hôtellerie-restauration.

### ✓ Les Licences professionnelles et les Bachelors Universitaires de Technologie (BUT)

Après un bac +2, il est possible d'entrer dans une formation professionnalisante d'une durée d'1 an.

#### ▪ En IUT, les BUT :

En ce qui concerne les formations proposées en Institut Universitaire de Technologie (IUT), une réforme a modifié le diplôme récemment : **le Bachelor Universitaire de Technologie (BUT) vient remplacer la Licence professionnelle**.

Dans le domaine de l'hôtellerie-restauration, la spécialisation pourra porter **sur les métiers des arts de la table et de la cuisine ou sur l'organisation et la gestion des établissements hôteliers**. Des disciplines générales et professionnelles devraient être proposées durant l'année avant une longue période de stage (4 à 6 mois).

L'insertion professionnelle est prévue après le BUT et la poursuite d'études sera dépendante du projet et du dossier académique.

#### ▪ En lycée ou autres types d'établissements, la Licence professionnelle :

Certains établissements, lycées, écoles spécialisées ou autres, pourront continuer à proposer des Licences professionnelles dans le domaine de l'hôtellerie-restauration : là encore, les mentions de Licence professionnelle dans le domaine hôtelier porteront sur les deux domaines cités pour les BUT, à savoir **métiers des arts de la table et de la cuisine et organisation et gestion des établissements hôteliers**. L'organisation sera sensiblement la même que pour les BUT.

L'objectif principal de la Licence professionnelle est l'insertion professionnelle mais la poursuite d'études est envisageable en fonction du projet et du profil de l'étudiant.

\*Voir la liste des Licences professionnelles

### ✓ Les écoles supérieures spécialisées en hôtellerie-restauration

Les écoles supérieures spécialisées en hôtellerie-restauration proposant des diplômes en 3 ans (bachelor, diplôme d'école, etc...) la plupart du temps, il est possible **d'intégrer le cursus de ces formations après un bac +2**, que les études aient porté sur l'hôtellerie-restauration ou sur d'autres domaines éventuellement, pour finaliser le cursus en 2 ou 3 ans. Ainsi, la formation proposera une professionnalisation vers des postes à responsabilité dans un des secteurs de l'hôtellerie-restauration comme indiqué dans le paragraphe des écoles supérieures spécialisées accessibles après le baccalauréat.

L'insertion professionnelle est largement possible après ce type de formation alors que la poursuite d'études sera dépendante du projet et du dossier académique de l'étudiant mais aussi du type de diplôme obtenu.

\*Voir la fiche écoles supérieures spécialisées en hôtellerie-restauration

## **3. LES ÉTUDES SUPÉRIEURES EN HÔTELLERIE-RESTAURATION APRÈS UN BAC +3**

Après un bac +3, le niveau des formations implique une orientation professionnelle vers le management et la gestion d'entreprises hôtelières. Si quelques formations conservent une option des métiers traditionnels (cuisine, services, hébergement), l'accent est plutôt mis sur **l'organisation de l'entreprise, aux niveaux financier, des ressources humaines et commercial**. Même si le secteur professionnel de l'hôtellerie-restauration laisse une part importante à l'expérience dans l'évolution d'une carrière, le fait d'être titulaire d'un bac +5 dans le domaine **accélèrera le parcours professionnel** du futur actif vers des postes à responsabilité.

### ✓ Les Masters universitaires

Il est possible d'intégrer l'université dans le cadre de la formation de Master : **il n'est pas forcément nécessaire d'avoir suivi une formation hôtelière durant les 3 premières années d'études**. En effet, la mention du Master ne sera pas liée à l'hôtellerie, seulement le parcours : les mentions de Master qui proposent le plus de parcours dans le domaine hôtelier sont Tourisme, Management sectoriel, Management... Les parcours proposés sont dépendants du choix des universités concernant l'orientation de leur formation : management de l'entreprise hôtelière, tourisme et hôtellerie internationale, management et ingénierie de la restauration collective, management international des services d'accueil, etc...

Le Master, d'une durée de 2 ans (M1 et M2), sera **professionnalisant** : stages en entreprise, disciplines théoriques et enseignement professionnel avec un travail d'études et de recherche à présenter en fin de parcours.

\*Voir la fiche des Masters en hôtellerie-restauration

### ✓ Les écoles supérieures spécialisées en hôtellerie-restauration

La grande majorité des écoles supérieures spécialisées en hôtellerie-restauration propose des formations post bac +3 : les intitulés de ces formations peuvent être du type Master of science (Msc), Master of Business Administration (MBA), Mastère spécialisé, titre professionnel ou simplement programme. Pour certaines écoles, **un partenariat est mis en place avec d'autres types d'écoles**, généralement des écoles de commerce, en vue de l'obtention d'un double diplôme.

Ces formations mènent vers des **postes à responsabilité** dans le domaine de l'hôtellerie-restauration et les écoles qui les proposent font bénéficier les étudiants du réseau de professionnels et d'anciens étudiants en vue d'une insertion professionnelle efficace.

Les orientations possibles de ces différentes formations sont le management international hôtelier, l'innovation culinaire, la gestion d'établissements de luxe, etc...

\*Voir la fiche des écoles supérieures spécialisées en hôtellerie-restauration

### ✓ Les écoles de commerce proposant une spécialisation dans le secteur hôtelier

Certaines écoles de commerce accessibles après baccalauréat, après bac +2 ou après bac +3, peuvent proposer des spécialisations en **5<sup>ème</sup> année d'études dans le domaine de l'hôtellerie-restauration** : les 4 années précédentes auront été orientées vers les métiers de l'entreprise - que ce soit en gestion financière, commerciale, des ressources humaines ou autre - et la dernière année spécifique au domaine du management des entreprises hôtelières.

Ces formations sont professionnalisantes bien entendu et en fonction de l'école qui les propose, l'insertion professionnelle peut être favorisée par la renommée de l'établissement, le type de diplôme obtenu et les réseaux professionnel et d'anciens étudiants.

Voici quelques écoles de commerce qui proposent ce type de formations : EM Lyon, ESSEC, KEDGE, ESCP Europe, INSEEC, ESG, EM Strasbourg, Excelesia Group, TBS, SKEMA, etc...