

Master Management des services en restauration et hôtellerie internationale [MSRHI]

Top 10 Eduniversal : Rejoignez l'un des meilleurs masters en alternance pour former des experts en hôtellerie et restauration internationale, capables de relever les défis d'un secteur en constante évolution.

Présentation

RNCP35917 - CY CERGY PARIS UNIVERSITE

Dans un secteur d'activité exigeant, complexe et en constante évolution, la formation du master management des services en restauration et hôtellerie internationale de CY Cergy Paris Université **adapte, développe et transmet à ses étudiants tous les savoirs** pour qu'ils accèdent aux **responsabilités managériales et d'encadrement** au sein des entreprises et qu'ils prennent une part active dans les déploiements stratégiques et dans l'implication de leurs collaborateurs.

Le Master Management des Services en Restauration et Hôtellerie International est l'un des meilleurs masters en management de l'hôtellerie et de la restauration en France, 5e du classement Eduniversal 2025 des meilleurs Masters en food management et 8e du classement Eduniversal 2025 des meilleurs Masters en Management de l'hôtellerie.

Encore une fois, CY Cergy Paris Université se distingue comme la meilleure université publique, occupant les premières places d'excellence dans ces domaines.

[Management de l'Hôtellerie – TOP 8 France](#)

[Management de la Gastronomie – Food Management – TOP 5 France](#)

```
/**/ .eduniversal-banners-vertical { display: block; width: 100%; max-width: 800px; margin: 40px auto; } .banner-block { text-align: center; margin-bottom: 5px; } /* Ensure full width of widget iframe */ #edu-specialty-7516-81 iframe, #edu-specialty-1240-343 iframe { width: 100% !important; height: auto !important; max-width: 100%; } /**/
```

Enjeux

Parce que les **3 Savoirs (Savoir, Savoir-être et Savoir-faire)** génèrent la cohérence contemporaine de l'action, ils constituent **les leviers dynamiques** d'aptitude à la gestion et au pilotage de projets au sein des entreprises.

Cinq objectifs centraux pour faire de nos étudiants les managers de demain :

Durée de la formation

- 2 années

Lieu(x) de la formation

- Site de Gennevilliers

Public

Niveau(x) de recrutement

- Bac+3

Langues d'enseignement

- Français
- Anglais

Rythme

- En alternance
 - Contrat d'apprentissage
 - Contrat de professionnalisation

Modalités

- Présentiel

Renseignements

msrhi.contact@ml.u-cergy.fr

+33141217464

<https://l.cyu.fr/4Es0Q>

- Leur révéler les **techniques d'analyse, de synthèse, d'anticipation et d'innovation**,
- Leur transmettre **les trois leviers de compétences professionnelles et de management** (les Savoirs),
- Leur donner **les clés** pour qu'ils accèdent au rang d'**experts stratégiques et opérationnels**,
- Leur enseigner les **fondements techniques** pour qu'ils occupent les postes d'encadrement des équipes,
- Leur dévoiler les **démarches de raisonnement** qui orientent la politique de gouvernance des entreprises hôtelières et de restauration.

Spécificités

Un enseignement cohérent génère les compétences requises par le marché

Notre stratégie pédagogique repose sur deux piliers :

1. Elle cautionne les compétences évaluées dans le cadre du master. Elle répond strictement à la liste commune aux différents parcours du master management de l'Institut d'économie et gestion de CY Cergy Paris Université. Elle est extraite de la fiche RNCP.
2. Elle développe la compétence configurée par « Le Savoir », « Le Savoir-Faire » et « Le Savoir être ».

Les « 3 Savoirs » réunis constituent les ressources professionnelles qu'un étudiant doit savoir mobiliser dans l'action concrète au sein des entreprises dans le but de démontrer la dimension de ses compétences.

Le Savoir : Fait référence aux connaissances théoriques instruites aux étudiants par CY Cergy Paris Université,

Le Savoir-Faire : S'adresse à la maîtrise des modes opératoires et des processus spécifiques aux métiers découverts dans un contexte d'apprentissage,

Le Savoir-Être : Traduit les opinions, les attitudes et les comportements de l'étudiant.

Les compétences développées dans le cadre de notre master :

1. **Identifier et exploiter** l'ensemble des connaissances, des méthodologies, des techniques et des outils utiles à la pratique des métiers de chacun des parcours (contrôle de gestion, finance, gestion des systèmes d'information, gestion de projet TIC, conduite du changement, communication, informatique, marketing opérationnel et stratégique, études d'opinions, marketing et stratégie digitale,)
2. **Elaborer** une synthèse écrite relative à une problématique complexe et la présenter de manière convaincante à une instance décisionnelle (externe ou interne à l'organisation,)
3. **Mener** une veille concurrentielle, stratégique et réglementaire, afin de saisir les opportunités et contrer les menaces du marché dans lequel évolue le professionnel,
4. **Conduire un projet** dans son intégralité (de la conception à la présentation finale devant le client interne ou externe) en équipe pluridisciplinaire,
5. **Coordonner et animer une équipe** en mode transversal et/ou en direct et en gérer les compétences,
6. **Être force de proposition** en mobilisant les connaissances théoriques et l'expérience pratique acquise en entreprise,

7. **S'exprimer** en français et en anglais de façon professionnelle à l'écrit comme à l'oral,
8. **Développer** plus spécifiquement les compétences opérationnelles et stratégiques appliquées au secteur d'activité.

Admission

Pré-requis

Formation(s) requise(s)

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 et sont idéalement issus d'une formation généraliste en économie-gestion ou d'une formation pertinente pour les métiers visés par le parcours MSRHI.

- Aux professionnels de l'hôtellerie, de la restauration ou du tourisme en formation continue (possibilités de validation des acquis ou de VAPP 85).

Candidature

Modalités de candidature

La sélection se fait sur dossier en ligne (<https://www.monmaster.gouv.fr/> pour le M1, <https://ecandidat.cyu.fr/> pour le M2) , puis sur entretien individuel pour les étudiants admissibles. La procédure est présentée ci-dessous pour le Master 1 et 2.

Le dossier de candidature doit comporter la convocation à une session du Score IAE Message ou l'attestation de résultat au Score IAE-Message. L'attestation de résultat du **Score IAE-Message** est une condition obligatoire à l'admission. Inscription aux sessions du Score IAE-Message sur <https://www.iae-message.fr/>.

RECRUTEMENT EN MASTER 1 pour l'année universitaire 2025-2026

VIA LA PLATEFORME MON MASTER : <https://www.monmaster.gouv.fr>

Phase de candidature : entre le 25 février 2025 et le 24 mars 2025

Le dossier de candidature doit contenir obligatoirement les pièces suivantes:

- Le CV du candidat
- La lettre de motivation du candidat
- Diplômes obtenus (Bac et Post-Bac)
- Bulletins de notes des études post-bac
- Convocation au Score IAE Message ou Attestation de résultat au Score IAE Message (voir les sessions du test sur <https://www.iae-message.fr/>). Il est recommandé de s'inscrire aux sessions de janvier, février et mars 2025 (les inscriptions à chaque session sont closes 15 jours avant).

Les candidats admissibles seront convoqués pour un entretien (l'attestation de résultat du Score IAE Message est exigée lors de l'entretien d'admission qui se déroulera en avril 2025)

Si vous avez quitté le circuit universitaire depuis plus de 2 ans, vous êtes salarié, demandeur d'emploi, indépendant... [Déposez votre candidature en reprise d'études ici \(+ informations et contacts\)](#).

Si vous êtes de **nationalité étrangère hors UE** et n'avez jamais été inscrit dans un établissement de l'enseignement supérieur français ou européen, [candidater ici \(+ informations et contacts\)](#).

RECRUTEMENT EN MASTER 2 pour l'année universitaire 2025-2026 VIA LA PLATEFORME E-CANDIDAT : <https://ecandidat.cyu.fr>

Date de dépôt : **entre le 3 février et le 23 mai 2025**

Date de publication des résultats : 30 mai 2025

Date de confirmation : 20 juin 2025

Pour accéder au M2, les étudiants doivent être titulaires d'un diplôme de niveau master 1 et sont idéalement issus d'une formation généraliste en économie-gestion ou d'une formation pertinente pour les métiers visés par le master MSRHI.

Le dossier de candidature doit contenir obligatoirement les pièces suivantes:

-Le CV du candidat

-La lettre de motivation du candidat

-Diplômes obtenus (Bac et Post-Bac)

-Bulletins de notes des études post-bac

- Convocation au Score IAE Message ou attestation de résultat au Score IAE

Message (voir les sessions du test sur : <https://www.iae-message.fr/>). L'attestation de

résultat devra être transmise par les candidats admissibles au plus tard lors

de l'entretien d'admission.

- Processus de candidature spécifique pour les salariés en reprise d'études et les candidats hors UE n'ayant pas fait d'études en France : <https://www.cyu.fr/reprise-detudes>
- Les personnes en situation d'handicap souhaitant suivre cette formation sont invitées [à nous contacter directement](#), afin d'étudier ensemble les possibilités de suivre la formation.
- Vous avez quitté le circuit universitaire depuis plus de 2 ans, vous êtes salarié (secteur privé ou public), demandeur d'emploi, travailleur non salarié : candidature en **reprise d'études** (+ informations et contacts) via le lien : <https://www.cyu.fr/reprise-detudes-1>
- Ce diplôme est aussi accessible en **VAE**. Pour candidater <https://www.cyu.fr/validation-des-acquis-dexperience-vae>

Conditions d'admission / Modalités de sélection

La sélection se fait sur dossier, puis sur entretien individuel pour les étudiants admissibles.

Les critères de sélection sont les suivants :

- Critères pour l'admissibilité (examen des dossiers)

- Baccalauréat
- Résultats académiques post-bac
- Score IAE-Message
- Aptitudes en langue anglaise
- Qualités rédactionnelles
- Expériences professionnelles (stage ou expérience en hôtellerie-restauration fortement recommandé)
- Motivation pour la formation
- Projet professionnel

- Critères pour l'admission (entretien avec un jury)

- Motivation pour la formation
- Projet professionnel
- Esprit logique et synthétique
- Qualités d'expression
- Aptitudes en langue anglaise
- Motivation pour l'apprentissage

Et après ?

Niveau de sortie

Année post-bac de sortie

- Bac +5

Niveau de sortie

- Master

Activités visées / compétences attestées

Les perspectives de carrière

Nos diplômés exercent leurs différentes activités en **France et à l'international**. Le Master Management des services en restauration et hôtellerie internationale met en œuvre les compétences utiles à différents métiers du secteur de la restauration et de l'hôtellerie internationale :

- **Aux métiers managériaux opérationnels** : Directeur d'hôtel, directeur de la restauration, directeur d'hébergement, responsable de secteur dans les groupes de restauration,...
- **Aux métiers fonctionnels** : Responsable marketing ou commercial, responsable qualité, contrôleur de gestion,...
- **Aux métiers contemporains** : Community manager, revenue manager, manager spécialisé dans le luxe,...

<https://www.francecompetences.fr/recherche/mcp/35917/>

Poursuites d'études

Poursuite d'études : non, le master a une vocation professionnelle.

Programme

Le master MSRHI est organisé par CY Cergy Paris Université en partenariat avec le CFA SACEF.

Programme de la première année

Programme

Semestre 1

- Analyse de l'environnement professionnel et réglementaire en hôtellerie et restauration *(40 heures)*
- Théorie des organisations *(30 heures)*
- Management de projet *(30 heures)*
- Fondamentaux du marketing en hôtellerie et restauration *(35 heures)*
- Revenu management *(20 heures)*
- Gestion de bases de données *(30 heures)*
- Communication et présentation hypermédia *(15 heures)*
- Business English (1) *(25 heures)*
- Conférences *(9 heures)*

Semestre 2

- Direction des opérations en hôtellerie internationale *(25 heures)*
- Comportement du consommateur *(30 heures)*
- Gestion financière et contrôle *(30 heures)*
- Gestion des ressources humaines et droit social *(30 heures)*
- Projet professionnel *(20 heures)*
- Mission en entreprise (rapport et soutenance d'alternance)
- Business English (2) *(25 heures)*
- Gestion des achats en restauration collective *(30 heures)*
- Conférences *(6 heures)*

Programme de la deuxième année

Programme

Module 1 : Le marketing en hôtellerie et restauration

- Gestion de la relation client (CRM) *(20 heures)*
- Marketing digital *(15 heures)*
- Etudes marketing *(20 heures)*

Module 2 : Perspectives stratégiques et managériales

- Stratégie approfondie *(30 heures)*
- Gouvernance juridique d'un établissement hôtelier et de restauration *(15 heures)*
- Entrepreneuriat et innovation *(20 heures)*
- Management - Développement personnel *(15 heures)*

Module 3 : Le management international

- Management interculturel *(20 heures)*
- Mission internationale *(25 heures)*
- Business English (Case Studies and TOEIC) *(35 heures)*

Module 4 : Les enjeux actuels en restauration et hôtellerie internationale

- Culture et économie du luxe *(35 heures)*
- Systèmes d'information en hôtellerie et restauration (PMS, CRS, etc.) *(15 heures)*
- Etudes de cas transverses en posture managériale *(35 heures)*

Module 5 : Le pilotage de la performance

- Revenue Management *(25 heures)*
- Contrôle financier *(25 heures)*
- Jeu d'entreprise *(15 heures)*

Module 6 : Recherche et applications en hôtellerie - restauration

- Séminaire de recherche *(20 heures)*
- Mémoire professionnel *(Travail individuel pendant la deuxième année - coefficient 5)*
- Professionnalisation *(Travail en entreprise - Note d'alternance)*
- Projets tutorés *(Travail en groupe pendant la deuxième année - coefficient 1)*
- Conférences *(6 heures)*