



BACHELOR

MANAGEMENT DE L'HÔTELLERIE ET DES MÉTIERS DE L'ACCUEIL

OBJECTIF GÉNÉRAL

Notre ambition est de former des compétences, avec des possibilités de carrières multiples dans les domaines du tourisme, de l'hôtellerie, de la gastronomie, de l'événementiel et des loisirs.

Leurs activités peuvent s'exercer aussi bien dans les grandes entreprises internationales, les institutions privées ou publiques, que dans les PME, les sociétés ou encore en tant qu'indépendant.

AXES DE LA FORMATION

Notre cursus est structuré autour de trois axes principaux :

■ Un axe managérial

Ce volet comporte les cours consacrés aux techniques de gestion hôtelière, à la comptabilité, au marketing, aux éléments d'économie générale, de statistiques, de fiscalité et de droit, applicables à une entreprise du secteur hôtelier.

■ Un axe linguistique

Ce volet mène à la pratique intensive, écrite et orale, de trois (ou quatre) langues fondamentales (Arabe, Anglais, Espagnol, Allemand ou Mandarin), et à l'acquisition des vocabulaires spécifiques aux activités professionnelles liées à la gestion hôtelière.

■ Un axe théorique et pratique



ANNÉE PRÉPARATOIRE

Conditions d'admission :

La formation composée de modules variés, en petites équipes, permettra aux étudiants d'occuper les différents postes opérationnels de l'hôtellerie-restauration pour comprendre les responsabilités managériales qui en résultent.

Le premier semestre de l'année préparatoire se déroule à CHS et se compose de modules théoriques et pratiques; le deuxième semestre consiste en un stage en hôtellerie / restauration.

ADMISSIONS POST BAC

■ Titres requis

Baccalauréat toutes séries ou diplôme de fin d'études secondaires permettant d'accéder à l'université dans le pays où les études ont été suivies.

■ Autres

Dossier de candidature, journée de sélection (tests) et entretien.

■ Contenu du test d'entrée

- Tests analytiques et quantitatifs.
- Test d'aptitude pour les professions de l'accueil.
- Entretien.
- Jeu de rôle.

■ Connaissances linguistiques

Les candidats doivent posséder une excellente maîtrise de la langue française écrite et parlée, ainsi que des connaissances de l'anglais.

ADMISSIONS PARALLÈLES

Exemption de l'année préparatoire

a) Étudiant(e) ayant réussi une 1^{ère} année de licence en Management Hôtelier dans l'un des établissements suivants :

- Institut Supérieur International de Tourisme de Tanger
- École Marocaine privée d'hôtellerie accréditée.
- Faculté ou établissement privés étrangers dont le diplôme est reconnu par les autorités marocaines compétentes.

b) Candidat(e) bachelier pouvant justifier d'une année d'expérience professionnelle à plein temps dans le secteur de l'accueil selon les modalités fixées par CHS.



INFORMATIONS

■ Bachelor

4 ans soit 8 semestres (dont 2 semestres de stage).

■ Nombre de semaines de cours

16 semaines / semestre de cours et d'évaluations.

■ Volume horaire/semaine (moyenne)

23 heures.

■ Langue d'enseignement

- Français comme langue véhiculaire.
- Cours dispensés en anglais.

■ Autres langues

- Arabe, espagnol.
- Allemand ou mandarin.

CONTENU DE LA FORMATION ANNÉE PRÉPARATOIRE

■ Langue et bureautique

Introduction to business english.
Bureautique.

■ Mathématiques et Logique

Mathématiques.
Logique appliquée.

■ Les bases de la gestion de l'accueil

Les bases de gestion de la restauration.
Principes de supervision.
Management des centres d'entretien.
Les bases de la gestion de l'hébergement.
Pratique de réception.

■ Les techniques de production

Pratiques culinaires.
Techniques de production en restauration de concept.
Techniques de production en restauration rapide.
Techniques de production en restauration gastronomique.



■ Les boissons et le contact client

Pratique du service.

Techniques de base du service.

Techniques spécifiques du service.

Techniques avancées du service.

■ Stage

RÉSUMÉ DE LA FORMATION BACHELOR

■ Pratiques arts culinaires

Arts culinaires : cuisine gastronomique, cuisine banquet, garde-manger, pâtisserie, économat.

■ Pratiques arts de la table

Arts de la table : service gastronomique, service banquet.

■ Technologies professionnelles

Hébergement : accueil, réception, service des étages.

Hygiène et sécurité des aliments.

Analyse sensorielle.

■ Introduction à la culture hôtelière

Économie des industries de l'accueil.

Alimentation et culture.

Anthropologie de l'hospitalité.

■ Communication

Techniques de communication et relations interpersonnelles.

Typologie et organisation des entreprises hôtelières.

Communication Interculturelle.

■ Techniques et outils de gestion appliqués à l'hôtellerie

Diagnostic économique et financier.

Introduction au contrôle de gestion.

Fiscalité du tourisme.

■ Design hôtelier

Initiation à l'architecture et la décoration en hôtellerie.