Foundation Degree in Hospitality Events & Catering Management

Cursus entièrement enseigné en anglais
120 crédits ECTS

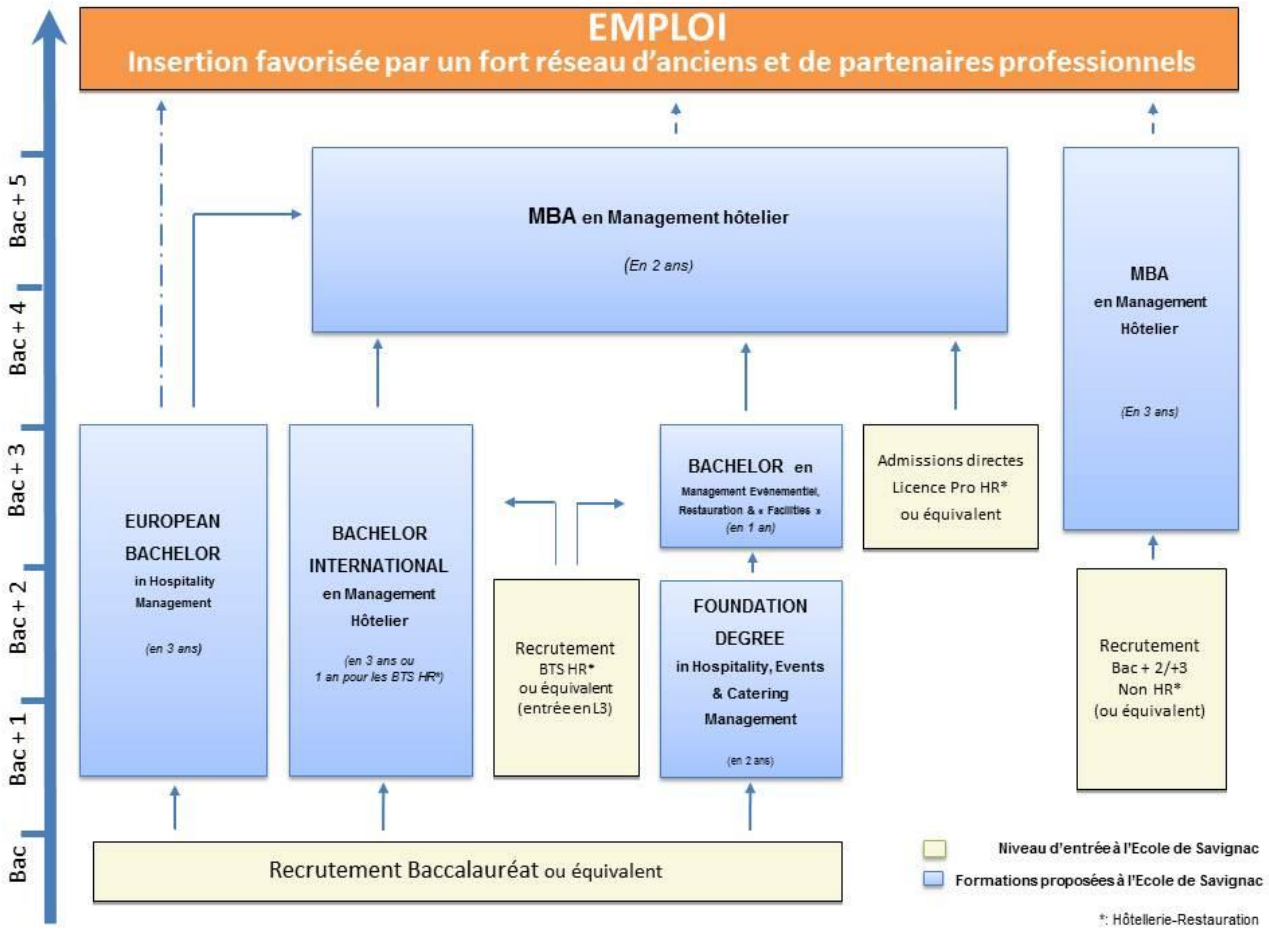
Des carrières à la mesure de votre ambition

L'Ecole de Savignac a pour vocation de former les cadres opérationnels et fonctionnels des métiers de l'hôtellerie-restauration, du tourisme, des loisirs et de l'événementiel.

Savignac garantit à ses diplômés une parfaite intégration dans le milieu professionnel et des opportunités de carrières dans les chaînes hôtelières internationales, les groupes de restauration, les sociétés spécialisées en événementiel, l'agro-alimentaire, les métiers de service,… Cette insertion professionnelle est favorisée par une grande synergie avec les professionnels du secteur et par un soutien actif de l'association des anciens de Savignac.

A Savignac l'ouverture internationale et multiculturelle est omniprésente. La pratique intensive de la langue anglaise, les échanges universitaires, les stages et les missions à l'international permettent aux étudiants d'acquérir une dimension internationale essentielle aux fonctions qu'ils occuperont demain.

Programmes de l'Ecole de Savignac



Foundation Degree in Hospitality, Events & Catering Management

Deux écoles de management de notoriété européenne dans l'hôtellerie et la restauration, l'Ecole Supérieure Internationale de Savignac et Stratford-upon-Avon College, se sont associées pour développer un programme de formation de management opérationnel bilingue en deux ans sous le titre de **BTEC Higher National Diploma in Hospitality Management (Edexcel Level 5)** et agrée par l'Etat britannique.

Ce programme se déroule avec un stage de deux mois en France et un emploi en alternance pendant la période de formation en Grande-Bretagne. Vos périodes en entreprise font parties intégrantes du cursus.

Cette formation est accessible avec un BAC toutes séries ou équivalent.

OBJECTIFS ET DEBOUCHES

Objectifs

L'étudiant du Foundation Degree in Hospitality, Events and Catering Management va acquérir les compétences qui vont lui permettre :

- D'organiser, piloter, animer et concevoir un système de production et de distribution de biens et de services.
- D'animer et de gérer un événement

Débouchés

A la suite du Foundation Degree in Hospitality, Events & Catering Management, vous pouvez postuler dans de nombreux types d'établissements du secteur :

- Hôtellerie de luxe
- Hôtellerie de chaîne
- Club, Resort
- Hôtellerie indépendante
- Résidences de tourisme
- Hôtellerie de plein air
- Restauration commerciale
- Restauration concédée
- Restauration collective
- Organisateur d'événements, traiteurs
- Casino
- Catering aérien ou ferroviaire
- Maisons de retraite, hôpitaux

Vos aptitudes professionnelles, personnelles, académiques, votre motivation et votre engagement , tout comme la renommée et la taille des établissements que vous intégrerez, détermineront le niveau de poste que vous occuperez.

Les débouchés à l'international deviennent une réalité grâce à votre diplôme et votre maîtrise de l'anglais.

CALENDRIER

Durée de la formation : 2 ans

Année 1 en France (Ecole de Savignac)

Sept. Oct. Fin-déc. Janv. Février Mars Mi-Juin

Prérequis *	Période 1 - Cours	vacances	Cours	Période 2 - Stage	Période 3 - Cours

* Cours d'anglais, écrit et oral, obligatoire pour les étudiants n'atteignant pas 7/10 à l'épreuve d'admission en anglais.

Année 2 en Angleterre (Stratford-upon-Avon College)

Juillet Sept. Juillet Août

Entreprise	Cours en Angleterre/travail en entreprise (alternance)	Entreprise *(facultatif)*

CONTENU DE LA FORMATION

EN FRANCE (Année 1)

(Période 1, 2 & 3)

Communication in English
Study skills
Bureautique
Food and Beverage Operations Management
Food Safety in Catering
Personal and Professional Development
The Contemporary Hospitality Industry
Work-based Experience
Finance in the Hospitality Industry
Rooms Division Operations Management
Contemporary Gastronomy
Stage de 2 mois

EN ANGLETERRE (Année 2)

EN ALTERNANCE

STRATFORD UPON AVON COLLEGE 2 - 3 jours /semaine	ENTREPRISE 3 - 4 jours /semaine
Quality Management and Business Marketing in Hospitality Customer Service Research Project Human Resource Management for Service Industries Hospitality Contract & Event Management Planning and Managing Food Production and Beverage Service The Developing Manager	Work experience in Food & Beverage *(Pub gastronomique, restauration de théâtre, hôtel ou restaurant indépendant, de chaîne, …)* *Exemples de postes : serveur, barman, chef de rang, room service, service banquets & séminaire, réceptionniste, …*

Expérience professionnelle et rémunération

Le travail en entreprise est obligatoire en Angleterre. Avant votre départ pour l'Angleterre, notre partenaire académique, Stratford-upon-Avon College vous proposera des offres d'emploi. La rémunération minimum en entreprise en Grande-Bretagne est de £4,98/heure si vous avez entre 18 et 21 ans et de £6,19/heure si vous avez plus de 22 ans. Durant toute la période en Angleterre, vous serez en poste en alternance dans une entreprise et, à ce titre, vous devrez donc négocier vos congés comme tout autre employé. En Angleterre, vous aurez le statut de salarié et non de stagiaire en entreprise.

CRITERES D'ADMISSION ET PROCEDURES DE SELECTION

Critères d'admission

- Diplômés du BAC toutes séries ou équivalent étranger
- Recrutement diplômes du secteur avec expérience professionnelle

Procédures de sélection

- Sélection sur dossier de candidature
- Epreuve d'évaluation de l'anglais
- Entretien de motivation

Pour les étudiants internationaux, nous donnons la possibilité d'effectuer un entretien à distance.

- Date limite de dépôt de dossier : fin mai
- Frais de dossier : **120 €**

Les frais de dossier doivent être payés par chèque et envoyés par courrier postal avec votre dossier de candidature. Pour les étudiants étrangers, ces frais doivent être réglés par transfert bancaire (veuillez nous contacter afin d'obtenir nos détails bancaires).

Reconnaissance du diplôme

Le **Foundation Degree in Hospitality Events & Catering Management** de l'Ecole de Savignac, enseigné en partenariat avec Stratford-upon-Avon College (école appartenant à Heart of England International Academy) est **agrée par l'Etat britannique sous le titre de BTEC Higher National Diploma in Hospitality Management (Level 5 Edexcel).** Vous recevrez un diplôme de l'Ecole de Savignac qui valide une formation de niveau Bac + 2 en management de l'hôtellerie, de la restauration et de l'événementiel.

Vous acquerrez également **120 crédits ECTS** (European Credit Transfer System).

A l'issue de la formation, vous serez **donc titulaire d'un diplôme national anglais de niveau BAC+2** reconnu au niveau européen.

Les étudiants ayant validés le Foundation Degree in Hospitality Events & Catering Management pourront déposer leur candidature pour l'un des deux Bachelors de niveau Bac + 3 de l'Ecole Supérieure Internationale de Savignac.

COUT DE LA FORMATION

Frais de scolarité

Frais de scolarité : **4 900 €** par année soit 9800€ pour les 2 ans
Frais d'inscription et de dossier : **120 €**
Cotisation à l'association des étudiants (ASIS) : **100 €** (visites professionnelles, repas à l'extérieur…)
Possibilité d'adhésion à vie à l'association des anciens, le Club Savignac : **150€**

Prérequis (4 semaines)

Les prérequis sont constitués de cours d'anglais, écrit et oral, obligatoires pour les étudiants n'atteignant pas 7/10 à l'épreuve d'admission en anglais.
Frais de scolarité : 950€

Restauration en France

La restauration à l'Ecole de Savignac est gérée par la société de restauration, SOGERES. Le repas du midi est obligatoire sur le campus de l'Ecole de Savignac.

Hébergement

En France - Hébergement à proximité de l'Ecole : nous vous donnerons une liste d'adresses de logements proposant des logements meublés (tarif moyen : 320 €/mois) *

En Angleterre – Hébergement proposé par notre partenaire, Stratford-upon-Avon College (hébergement sur le campus, chez l'habitant, ou en locations individuelles). Pour informations, visitez le sitewww.cosmostudents.com. La restauration en Angleterre est libre et à la charge des étudiants.

Sécurité sociale étudiant

Affiliation annuelle auprès de la CPAM de la Dordogne, coût annuel. : 213 € *

* Ces montants sont donnés à titre indicatif et sont réévalués chaque année.

CONTACTS

Anne GUITTON, Chargée de communication et de commercialisation
e-mail : a.guitton@ecole-de-savignac.com

Amandine RAYNAL, Chargée de communication et de commercialisation
e-mail : a.raynal@ecole-de-savignac.com

Tél : 00 33 (0)5.53.05.08.11 Fax : 00 33 (0)5.53.05.39.65

ECOLE DE SAVIGNAC
un établissement
CCI DORDOGNE

Site officiel de l'Ecole de Savignac : www.ecole-de-savignac.com

Site réalisé par les étudiants de l'Ecole de Savignac : www.planetesavignac.com

Site de l'Association des anciens étudiants de l'Ecole de Savignac : www.club-savignac.com

Site officiel de The Heart of England International Academy : **www.heia.co.uk**

Site officiel de Stratford-upon-Acon College : www.stratford.ac.uk/Home.aspx

Site des logements en Angleterre : Campus Accommodation : www.cosmostudents.com

Les informations contenues dans ce document sont susceptibles d'être modifiées sans que pour autant la responsabilité de la CCID puisse être mise en cause.