

Marketing et Vente, spécialité Marketing et développement des services hôteliers

RNCP25569 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 7
Sigle	MASTER — Master
Code(s) NSF	334w, 334t, 334m
Code(s) ROME	G1402, G1403, G1404
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit

Certificateur(s)

Ministère de l'Enseignement Supérieur

Université de Lorraine

<http://www.univ-lorraine.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Ce diplôme vise à former des cadres de terrain qui seront amenés dans le secteur de l'hôtellerie et de restauration à :

- La gestion du personnel des établissements dans leurs différentes tâches ;
- La gestion des différents services liés à la clientèle des établissements
- La conduite de projets de mise en place de nouveaux espaces de restauration ou d'hôtellerie ;
- La réflexion et la mise en place de nouveaux concepts ;
- La commercialisation des produits et services ;
- La recherche et le développement des nouveaux services.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

- Mettre en place une stratégie de marché et définir un projet orienté client ;
- Concevoir et mettre en place une offre de produits et de services avec des partenaires en réseau ;
- Développer tout en maîtrisant les fondamentaux de la gestion d'une structure hôtelière ;
- Repérer des axes de développement qui permettent de différencier l'offre hôtelière ;
- Repérer les gisements d'innovation et les traduire en projets concrets nouveaux et rentables ;
- Savoir animer, motiver, et coordonner une équipe organisée autour d'objectifs clairs ;
- Comprendre les enjeux internationaux et savoir les intégrer dans une stratégie ;
- Contextualiser l'offre à des cultures variées.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

- Etablissement de restauration rapide
- Hôtel économique
- Hôtel non homologué ou non classé
- Hôtel 1, 2, 3, 4, 5 étoile(s)
- Hôtellerie mobile (bateau de croisière, ...)
- Résidence hôtelière

- Restaurant à thème
- Restaurant de collectivité
- Restaurant gastronomique
- Restaurant traditionnel
- Établissements des secteurs du tourisme, des loisirs offrant hébergement et ou restauration

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Yield manager dans une structure importante
- Responsable marketing ou commercial
- Directeur / Directrice d'hôtel, d'hôtel-restaurant, de la restauration, de résidence hôtelière, de restaurant, d'établissement de restauration rapide,
- Exploitant / Exploitante de restaurant, d'hôtel
- Responsable de restaurant, d'hôtel-restaurant
- Directeur / Directrice de camping, de résidence de tourisme, d'hôtellerie de plein air
- Exploitant / Exploitante de camping, de chambres d'hôtes, de gîte rural, de structure d'hébergement touristique
- Directeur (trice) de restauration collective
- Chef gérant / gérante de restaurant de collectivité, de cantine scolaire, de cuisine hospitalière, de Mess, de restaurant de collectivité

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Élevée (4/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 5 sur 5.
Salaire médian (mensuel)	2 124 €
Familles professionnelles (FAP)	S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration · tension 5/5 (Très élevée) S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs · tension 3/5 (Modérée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	12 188
Jugés difficiles à recruter	43 %
Emplois saisonniers	36 %
Familles professionnelles (FAP)	S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE

Personnes ayant contribué aux enseignements (loi n° 84-52 du 26/01/1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)

COMPOSITION DU JURY — VAE

Jury d'enseignants-chercheurs et de professionnels, selon composition votée par le Conseil d'administration de l'Université de Lorraine

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/25569/>