



APPRENDRE & ENTREPRENDRE

"HOTELLERIE"

Option "Mercatique et Gestion Hôtelière"

Diplôme d'État - Statut salarié



Ce diplôme d'État, a pour but de former des collaborateurs capables d'assurer des responsabilités d'encadrement (immédiatement ou à terme) au sein de structures hôtelières. Les perspectives de débouchés ne doivent pas être considérées de façon restrictive. A côté de l'hôtellerie classique et de chaîne, toutes les entreprises chargées de gérer des collectivités (hôpitaux, résidences, centres de vacances, ...) partagent les mêmes préoccupations de gestion et de démarche commerciale.

La caractéristique de la formation à l'IPAC réside dans la formule de formation en alternance : une école - une entreprise - un étudiant motivé. Les contraintes des métiers de l'hôtellerie sont connues de tous : disponibilité, horaires de travail, sens du service érigé en ligne de vie.

C'est pourquoi les étudiants intéressés par la formation devront faire preuve d'une motivation sans faille, vérifiée lors d'études précédentes dans le même domaine d'activité. Après une période de formation pratique, nécessaire quel que soit le métier ou le secteur d'activité, des postes à responsabilités seront accessibles à ceux qui auront satisfait à la double nécessité : potentiel personnel et implication personnelle.



La formation

UNE FORMATION GÉNÉRALISTE

- Économie.
- Droit.
- Culture générale.
- Langues étrangères (2 obligatoires).

UNE FORMATION COMMERCIALE

- Management et animation d'une équipe.
- Techniques de vente et commercialisation.

LES CLES DE LA REUSSITE :

- une bonne culture générale,
- une disponibilité et un sens du service à toute épreuve,
- des capacités physiques et nerveuses évidentes,
- une égalité d'humeur reconnue,
- une maturité personnelle affirmée,
- un esprit d'équipe marqué.

La maîtrise d'une bonne culture d'ensemble est indispensable à une formation de qualité.

UNE FORMATION TECHNIQUE ET PROFESSIONNELLE

- Économat, gestion et fiscalité hôtelière.
- Techniques de restauration et d'hébergement.
- Mercatique hôtelière.

La formation intègre la partie théorique mais aussi l'application pratique vécue dans le cadre du statut de salarié en alternance. .

La préparation à ce diplôme implique de la part des candidats, une grande maturité pour gérer à la fois l'enseignement théorique et les périodes de travail en entreprise.

Seuls les candidats sérieux, motivés, impliqués, peuvent réussir.

Au-delà de ces deux années, les étudiants ont la possibilité de poursuivre leurs études à l'IPAC ou ailleurs (en France ou à l'étranger) pour une durée de un à trois ans, afin de préparer des titres de niveau Licence/Bachelor ou Master dans le domaine du tourisme, de l'hôtellerie ou de tout autre domaine.

Organisation de la formation

- **Durée de la formation** : 2 ans
Poursuite d'études possible pour une formation complémentaire
- **Début des cours** : début octobre
- **Conditions d'admission**
 - * Baccalauréat technologique hôtellerie/restauration ou BAC Professionnel restauration.
 - * Baccalauréat général + Mise à niveau ou expérience dans le secteur.
 - * Entretien de motivation.



Les épreuves de l'examen

	MATIERES	DUREE	COEF.
E 1	* Français	4 h	3
E 2	Communication en Langue vivante étrangère * Langue vivante A * Langue vivante B	20 min. 20 min.	2 2
E 3	* Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	5 h	7
E 4	Étude et réalisations techniques * Analyse de réalisations techniques * Résolutions de problèmes professionnels	2 h 30 2 h 30	1 2
E 5	* Analyse et présentation d'une situation commerciale hôtelière	30 min.	2
E 6	* Conduite et présentation d'études techniques	30 min.	2

Les matières enseignées

MATIERES GENERALES	<ul style="list-style-type: none"> * Français * Langues vivantes étrangères A et B * Économie générale * Droit * Techniques et outils de gestion (<i>gestion comptable, financière, fiscale, mercatique et travaux d'application</i>)
MATIERES PROFESSIONNELLES	<ul style="list-style-type: none"> * Économie d'entreprise et gestion des ressources humaines * Sciences appliquées à l'hôtellerie et à la restauration * Hébergement et communication professionnelle * Restauration et connaissance des boissons * Génie culinaire * Ingénierie et maintenance.



Les atouts IPAC

- Une poursuite d'études pour une, deux ou trois années en Pays de Savoie ou dans l'une des 40 universités partenaires de l'IPAC au sein du réseau Erasmus, dans les domaines du tourisme, à un niveau Licence (*Bachelor*), ou de l'international et du marketing à un niveau Master.
- Des professeurs ayant tous une solide expérience professionnelle et une formation universitaire complète.
- Les langues vivantes : les professeurs sont tous originaires de pays utilisant la langue enseignée.
- Un suivi personnalisé des étudiants et une forte incitation à mener à bien des projets concrets.
- Le taux de réussite IPAC 2008 : 93 %.



La recherche permanente de progrès de l'**IPAC** s'appuie sur :

- Un **système Qualité certifié ISO 9001 version 2000** par BVQI.
- Des formateurs sensibilisés à l'importance de leur mission et à la Qualité.

Site internet : www.ipac-france.com

E-mail : info@ipac-france.com

