

EC@L

ECOLE DE LA NOUVELLE DISTRIBUTION

FAUCHON
L'ECOLE

MANAGEMENT DES MÉTIERS DE LA GASTRONOMIE

BACHELOR EN MANAGEMENT DES SERVICES

CAMPUS DE ROUEN

MANAGER DES MÉTIERS DE SERVICE DE DEMAIN

Le Bachelor en Management des Services (BMS) a pour vocation de former en 3 ans les Managers dans les secteurs en pleine mutation technologique et digitale que sont la distribution (commerce en ligne, commerce de détail, grande distribution, ...) et la gastronomie (arts culinaires, sommellerie, restauration, hôtellerie, ...).

Le BMS est une formation complète intégrant l'innovation technologique et digitale appliquée aux services et à l'expérience client, ainsi que les fondamentaux du management et de l'entrepreneuriat. Vous expérimentez une mise en application pratique du métier vers lequel vous vous orientez, avec une spécialisation dès la première année de votre cursus. Cette spécialisation est portée par deux écoles de renom :

- EC@L NEOMA pour les métiers du Retail*
- L'ECOLE FAUCHON pour les métiers de la Gastronomie.

DÉBOUCHÉS ET PERSPECTIVES DE CARRIÈRE

Pour EC@L :

La spécialité retail* du Bachelor en Management des Services by L'EC@L réinvestit l'avenir pour donner les bases à une nouvelle génération de praticiens de la distribution et des services dans un contexte de mutations technologiques et digitales.

> **Exemples de métiers** : responsable des ventes on-line, manager de services, manager de magasins, responsable fidélisation client, trafic manager, category manager junior, acheteur - approvisionneur, business developer online et concept store.

Pour FAUCHON :

La spécialité métiers de la gastronomie du Bachelor en Management des services by ECOLE FAUCHON permet de travailler dans un environnement professionnel où les valeurs de travail, de passion et de créativité se rejoignent.

Après ce cursus, vous deviendrez manager dans les métiers de la Gastronomie, en France ou à l'international.

> **Exemples de métiers** : F&B Manager, Manager de restaurant franchisé, Manager dans l'industrie agroalimentaire, Responsable de production, Consultant F&B, Responsable de restaurant, Chef de service, Responsable des achats, Organisateur de réceptions, ...

QUATRE BONNES RAISONS DE REJOINDRE LE BACHELOR EN MANAGEMENT DES SERVICES



Bénéficier d'expertises reconnues : EC@L pour les métiers du retail* - relation client (**n° 1 classement EdUniversal 2019**) et FAUCHON, leader de la gastronomie de luxe et de l'art de vivre à la française dans le monde, depuis plus de 130 ans.



S'intégrer dans un monde professionnel en pleine mutation digitale, grâce à des immersions opérationnelles en entreprise, en France ou à l'international, et par des rencontres d'entreprise et de dirigeants lors de conférences et visites.



Assurer votre employabilité à l'issue du parcours en rejoignant un réseau d'entreprises leader dans leur secteur d'activité qui recrute avec l'appui du réseau d'alumni NEOMA.



Poursuivre votre parcours de formation à travers des études en Master permettant de valider un bac+5 pour se tourner vers une expertise liée à votre projet professionnel.

NEOMA
BUSINESS SCHOOL

REIMS · ROUEN · PARIS

150 ans d'expérience

3 campus : Reims, Rouen et Paris

3 accréditations internationales



9 500 étudiants

de 100 nationalités différentes



Le Bachelor en Management des Services propose de mettre la relation client, le digital

et la technologie au cœur des compétences des futurs managers/entrepreneurs de la distribution et de la gastronomie. ”

Philippe Mialaret
Responsable du programme

CURSUS

Tronc commun de gestion et management par NEOMA Business School sur 3 ans :

ANNÉE 1 ACQUISITION DES FONDAMENTAUX

- ▶ Découverte de l'éco système des services :
 - Marketing des services
 - Comportement consommateur
- ▶ Découverte de la gestion d'une Business Unit :
 - Comptabilité - finance
 - Supply Chain
- ▶ Collaboration, travail en équipe

ANNÉE 2 CONSOLIDATION DES COMPÉTENCES

- ▶ Marketing opérationnel :
 - Marketing stratégique et digital
 - Responsabilité sociale des entreprises
- ▶ Management de business unit :
 - Droit
 - Négociation
 - Management des risques
- ▶ Management d'équipe :
 - Outils RH pour manager

ANNÉE 3 INNOVATION ET DÉVELOPPEMENT

- ▶ Développement d'une Business Unit :
 - Analyse stratégique
 - Marketing international
 - Nouveau business model
- ▶ Leadership et posture managériale

>>> Langue vivante 1 Anglais et LV2 et 3 en option • Cycles de conférences annuelles

EC@L : spécialité en Retail Management

- | | | |
|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">▶ Marketing de la distribution :<ul style="list-style-type: none">• Réseaux sociaux• Construction d'offre produit▶ Informatique▶ Méthode quantitative▶ Développement personnel▶ Débattre, convaincre, parler en public | <ul style="list-style-type: none">▶ Marketing de la distribution :<ul style="list-style-type: none">• Relation client et CRM• Gestion opérationnelle et KPI• RSE : KPI non financier• Nouveau modèle de développement de la distribution▶ Informatique▶ Méthode quantitative▶ Construire une équipe : recruter, former, fédérer | <ul style="list-style-type: none">▶ Déploiement digital de la stratégie commerciale:<ul style="list-style-type: none">• Category management• Stratégie achat et développement fournisseur• Technologie appliquée▶ Informatique▶ Méthode quantitative▶ Business case :<ul style="list-style-type: none">• Séminaire d'étude de concept▶ Posture, enjeux, blocage-déblocage |
|---|---|---|

>>> 3 périodes en entreprise de 1 à 6 mois dont une période obligatoire en entreprise E-Commerce

Ecole FAUCHON : spécialité Management de la Gastronomie

- | | | |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">▶ Cours pratiques & technologie professionnelle :<ul style="list-style-type: none">• Cuisine & pâtisserie• Service et commercialisation• Bar et sommellerie▶ Hygiène, sécurité et réglementation▶ Immersion au restaurant de l'école | <ul style="list-style-type: none">▶ Cours pratiques contextualisés :<ul style="list-style-type: none">• Sweet food• Fast casual• Bistronomie• Evènementiel▶ Management des aménagements, architecture & design▶ Équilibre alimentaire▶ Digitalisation des ventes▶ Photographie et design culinaire | <ul style="list-style-type: none">▶ Business game▶ Création et exploitation de concepts :<ul style="list-style-type: none">• Vente à emporter• Restauration à table• Resort▶ Attentes de la clientèle internationale▶ Développement durable▶ Projet de fin d'études |
|--|---|---|

>>> 3 périodes en entreprise de 5 mois chacune dont un stage international obligatoire

- ▶ **ALTERNANCE** : possibilité d'alternance sur les deux spécialités.

ADMISSIONS

Profil : titulaire d'un baccalauréat (général/professionnel/technique) ou diplôme international équivalent

Sélection : dossier, entretien de motivation en français

Candidature : en ligne sur <https://apply.neoma-bs.fr>

CONTACTS :



> **Gregory LEVASSEUR**
gregory.levasseur@neoma-bs.fr
tél. 02 32 82 57 43



> **Sophie MALHAIRE**
sophie.malhaire@neoma-bs.fr
tél. 02 32 82 58 90