



IFH

INSTITUT  
FRANÇAIS DE  
L'HÔTELLERIE

# LE MOT DU DIRECTEUR



« *Le Savoir-Faire hôtelier, un avantage compétitif dans un monde en transition* »

VLADIMIR ATLANI,  
DIRECTEUR DE L'IFH

**Dans l'univers du luxe et de l'hôtellerie, l'excellence est une valeur centrale.** Nous avons créé l'Institut Français de l'Hôtellerie (IFH) pour enseigner le Savoir-Être avec la même exigence que la technique, qu'elle soit hôtelière ou business.

Dans un monde nouveau où l'I.A bouleverse les méthodes de travail, les entreprises se réinventent pour **revenir à l'essentiel : l'humain**. L'empathie, la rigueur, la générosité, l'esprit d'équipe... constituent le socle de compétences fondamentales particulièrement recherchées par les recruteurs à l'international.

**Le principe d'une « Business School hôtelière » répond parfaitement à cette évolution:** définir une stratégie de croissance ambitieuse, construire un business plan, diriger une équipe dans les moments difficiles, comprendre les enjeux financiers d'un grand groupe.

Les étudiants de l'IFH sont formés à cette double compétence: **les fondamentaux de la Business School couplés à l'élégance relationnelle de l'école hôtelière**. Un atout stratégique pour réussir dans l'hôtellerie, la gastronomie... ou ailleurs ! Ce n'est pas un hasard si les plus grandes marques du luxe et de l'hôtellerie nous accordent leur confiance.

A l'IFH, les étudiants travaillent dur pour devenir des leaders, encadrés par des enseignants et professionnels experts de leur domaine.

“

À L'IFH, LES  
ÉTUDIANTS  
TRAVAILLENT DUR  
POUR DEVENIR DES  
LEADERS.

## LES VALEURS DE L'ÉCOLE

### EXCELLENCE

Une exigence académique de tous les instants dans un cadre toujours bienveillant

### BIENVEILLANCE

L'inclusion de chacun comme valeur cardinale pour les étudiants

### TERRAIN

La pratique et l'expérience de terrain au centre de la pédagogie de l'école

### SAVOIR-FAIRE À LA FRANÇAISE

Un patrimoine hôtelier haut de gamme et gastronomique « à la française » au cœur de l'enseignement

### PASSION

Des intervenants de qualité pour inspirer de nouvelles générations de passionnés (MOF, professionnels...)

### INTERNATIONAL

Un rayonnement international et une attractivité auprès des étudiants du monde entier

# LE CAMPUS



## Un campus moderne au cœur de Paris

Un campus moderne à deux pas du Trocadéro (Paris XVIème), des salles de cours spacieuses, des espaces pensés pour favoriser l'échange et la créativité, une terrasse pour profiter des beaux jours et de la vue sur les toits de Paris.



## Des espaces d'application équipés et pratiques

Des lieux d'application (accueil hôtelier, pâtisserie, œnologie, mixologie...) dédiés à la mise en situation des étudiants.  
« Hors les murs » en première année, les étudiants y sont amenés à côtoyer des mentors professionnels et passionnés.



## Le stage du Château, une prépa intensive avant de partir en entreprise

Une expérience inoubliable pour débiter son Bachelor : l'école invite tous les étudiants à trois semaines d'immersion où se mêlent apprentissages pratiques pour maîtriser les fondamentaux du métier et challenges de groupes pour construire la cohésion de la promotion.

Début : 1er septembre

# INTERNATIONAL BACHELOR IN BUSINESS & HOSPITALITY (BBH)

## Objectif : former des leaders de l'hôtellerie internationale

Le BBH (Bachelor in Business & Hospitality) vise à former des managers qui conjuguent connaissance du terrain et esprit entrepreneurial. Il s'appuie sur trois piliers pédagogiques :

**Un apprentissage des savoir-faire** : stage du Château, ateliers pratiques (cuisine, pâtisserie, œnologie, mixologie), service hôtelier haut de gamme (réception, conciergerie, événementiel...)

**Une formation business concrète** : cours de marketing, finance, entrepreneuriat, I.A, projets de création en groupe, business games, stratégie et études de cas en conditions réelles

**Des modules dédiés aux savoir-être et à l'univers du luxe** : posture, langage, règles de bienséance, culture générale, codes du luxe

### FICHE PROGRAMME

#### Format

Initial (100% à l'école)

#### Public

Titulaires d'un baccalauréat général, technologique ou professionnel

#### Durée

3 ans + possibilité de poursuite en master

#### Langue



#### Métiers ciblés

Directeur d'Hôtel F&B  
Manager  
Private Property Manager Luxury  
Brand Manager Directeur de Franchise  
Manager de Projets d'Œnotourisme  
Entrepreneur  
Consultant

## Programme du BBH

	ANNÉE 1 - ACQUISITION	ANNÉE 2 - MAÎTRISE	ANNÉE 3 - PILOTAGE
<b>ATELIERS PRATIQUES</b>	<p><b>Gastronomie</b> Cuisine Pâtisserie Boulangerie</p> <p><b>Hôtellerie</b> Accueil House-keeping management Outils métiers (PMS, POS, CRM...)</p> <p><b>Bar</b> Mixologie Sommellerie Barista</p>	<p><b>Gastronomie</b> Design d'une carte Création de concept Cuisines du monde</p> <p><b>Hôtellerie</b> Management événementiel Architecture et design d'intérieur Grooming</p> <p><b>Tendances</b> E-commerce Enjeux éco-responsables Nouveaux modèles hôteliers</p>	<p><b>Gastronomie</b> Plat signature Pâtisserie événementielle Spiritueux de prestige</p> <p><b>Hôtellerie</b> Conciergerie de luxe Management VIP Management de Spa</p> <p><b>Sociologie du consommateur</b> Accueil international Marketing digital et plateformes Wellness &amp; santé</p>
<b>BUSINESS &amp; MANAGEMENT</b>	<p>Management d'équipe Marketing Fondamentaux de comptabilité Relation client et techniques de ventes R.S.E Anglais Business Game</p>	<p>Stratégie d'entreprise Management RH : recruter, former, fédérer Droit, négociation et management des risques Contrôle de gestion Entrepreneuriat Marketing digital Anglais Business Game</p>	<p>Stratégie avancée Leadership et posture managériale Marketing international Gestion de projet hospitality Innovation dans l'hôtellerie Anglais F&amp;B Business Game</p>
<b>SAVOIR-ÊTRE</b>	<p>L'esprit de service Codes du luxe Présentation et codes vestimentaires Culture générale Ateliers théâtre et improvisation</p>	<p>Fondamentaux de l'empathie Etiquette et usages Posture et communication interpersonnelle Ateliers théâtre et improvisation</p>	<p>Art oratoire Préséance et bienséance Appréhender les spécificités culturelles Ateliers théâtre et improvisation</p>
<b>STAGES</b>	STAGE OPÉRATIONNEL (4 MOIS)	STAGE INTERNATIONAL (4 - 6 MOIS)	STAGE FONCTIONS CORPORATE (6 MOIS)

# BACHELOR IN HOSPITALITY AND F&B MANAGEMENT

## Objectif : former des managers de l'hôtellerie-restauration haut de gamme

Le Bachelor in hospitality and F&B management vise à former des managers opérationnels de l'hospitality (hôtellerie, restauration, événementiel)

Ce programme propose une approche expérientielle unique où l'étudiant apprend en conditions réelles de mentors et professionnels passionnés.

De nombreux challenges rythment l'année scolaire, entre périodes de cours et temps de présence en entreprise

L'accent est mis sur la maîtrise des fondamentaux à 360° (polyvalence des tâches demandée à l'entreprise pendant l'alternance) et sur l'apprentissage du management d'équipe

Objectif : **apprendre à lancer et manager un projet hôtelier de A à Z**

### FICHE PROGRAMME

#### Format

Alternance : 3 semaines / 1 semaine ou 5 mois / 7 mois

#### Public

Titulaires d'un baccalauréat général, technologique ou professionnel

#### Durée

3 ans + possibilité de poursuite en master

#### Langue



#### Métiers ciblés

F&B Manager  
Hôtel Manager  
Responsable Hébergement  
Event Manager  
Sales Manager  
Lean Manager  
Public Relations Manager

## Programme du Bachelor in Hospitality and F&B Management

	ANNÉE 1 - ACQUISITION	ANNÉE 2 - MAÎTRISE	ANNÉE 3 - PILOTAGE
<b>ATELIERS PRATIQUES</b>	<b>Gastronomie</b> Cuisine Pâtisserie Boulangerie  <b>Hôtellerie</b> Accueil House-keeping management  <b>Bar</b> Mixologie Sommellerie	<b>Gastronomie</b> Design d'une carte Création de concept Cuisines du monde  <b>Hôtellerie</b> Management événementiel Grooming  <b>Tendances</b> Enjeux éco-responsables Nouveaux modèles hôteliers	<b>Gastronomie</b> Plat signature Pâtisserie événementielle Spiritueux de prestige  <b>Hôtellerie</b> Conciergerie de luxe Management de Spa  <b>Sociologie du consommateur</b> Accueil international Wellness & santé
<b>BUSINESS &amp; MANAGEMENT</b>	Relation client et techniques de ventes Management d'équipe Anglais Business Game	Droit, négociation et management des risques Management RH : recruter, former, fédérer Marketing opérationnel Anglais Business Game	Gestion de projet hospitality Marketing international Leadership et posture managériale Anglais F&B Business Game
<b>SAVOIR-ÊTRE</b>	L'esprit de service Présentation et codes vestimentaires Ateliers théâtre et improvisation	Fondamentaux de l'empathie Etiquette et usages Posture et communication interpersonnelle	Art oratoire et éloquence Préséance et bienséance Appréhender les spécificités culturelles
<b>APPRENTISSAGE</b>	Contrat d'apprentissage de trois ans au sein d'un établissement partenaire de l'école (ex : Barrière, Cheval Blanc, La Réserve) ou tout autre employeur trouvé par l'étudiant, avec option mobilité internationale (jusqu'à 6 mois dans un pays de l'Union européenne)		

# BACHELOR 3

## HOSPITALITY AND F&B MANAGEMENT

### Objectif : former des managers de l'hôtellerie-restauration haut de gamme

Le Bachelor in hospitality and F&B management vise à former des managers opérationnels de l'hospitality (hôtellerie, restauration, événementiel)

Le secteur valorise aujourd'hui les managers passés par de véritables **expériences de terrain et maîtrisant les outils du management** et les codes du haut de gamme.

**Véritable tremplin de carrière**, le Bachelor 3 propose des cours de management stratégique (marketing, gestion de projet, management d'équipe, I.A...) et de leadership pour accélérer le parcours des étudiants.

Une formation pour apprendre aux étudiants à **gérer un projet de A à Z et s'épanouir dans l'univers de l'hospitality**.

#### FICHE PROGRAMME

##### Format

Alternance (apprentissage)

##### Public

Titulaires d'un bac+2 (BTS, DUT, Université)

##### Durée

1 an + possibilité de poursuite en master

##### Langue



##### Métiers ciblés

F&B Manager  
Hôtel Manager  
Responsable Hébergement  
Event Manager  
Sales Manager  
Lean Manager  
Public Relations Manager

### Programme du Bachelor 3 in Hospitality and F&B Management

	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2
<b>ATELIERS PRATIQUES</b>	Plat signature Pâtisserie événementielle Spiritueux de prestige	Conciergerie de luxe Management VIP Accueil international
<b>BUSINESS &amp; MANAGEMENT</b>	Stratégie d'entreprise Contrôle de gestion Marketing digital Leadership et posture managériale	Finance d'entreprise Data & IA Gestion de projet hospitality Business Game
<b>SAVOIR-ÊTRE</b>	L'esprit de service Codes du luxe Présentation et codes vestimentaires Culture générale	Etiquette et usages Posture et communication interpersonnelle Art oratoire et éloquence Appréhender les spécificités culturelles
<b>APPRENTISSAGE</b>	Contrat d'apprentissage de trois ans au sein d'un établissement partenaire de l'école (ex : Barrière, Cheval Blanc, La Réserve) ou tout autre employeur trouvé par l'étudiant, avec option mobilité internationale (jusqu'à 6 mois dans un pays de l'Union européenne)	

# INTERNATIONAL MASTER IN BUSINESS & HOSPITALITY

## Objectif : former les futurs dirigeants du secteur

Le Master in Business & Hospitality place l'expérience client et l'excellence de service au cœur de sa pédagogie. L'étudiant est amené à développer **des compétences avancées en leadership, stratégie, digitalisation et innovation**, tout en consolidant ses connaissances en finance, immobilier et entrepreneuriat.

**Visionnaire**, vous aspirez à transformer le secteur de l'hospitality et à imaginer de nouveaux concepts disruptifs ?  
**Ambitieux**, vous visez un poste de management stratégique où l'innovation et le leadership sont au premier plan ?

**En quête de sens**, vous n'imaginez pas un avenir derrière un bureau ?

**Ce programme est conçu pour vous.**

Diplômé d'une Business School ou d'une école hôtelière, entrepreneur ou manager en recherche de sens, ce Master offre une **formation immersive** qui invite à **relever les nouveaux défis** du secteur, à travailler avec des leaders de l'industrie et à vivre une expérience humaine unique au monde.

### FICHE PROGRAMME

#### Format

Alternance : 3 semaines / 1 semaine ou 5 mois / 7 mois

#### Public

Titulaires d'un bac+3/4 (ex : licence, bachelor)

#### Durée

2 ans

#### Langues



#### Métiers ciblés

Directeur Innovation & Expérience Client  
Consultant en stratégie hospitality Créateur de concept hôtelier ou F&B  
Directeur du développement d'une marque de luxe  
Ambassadeur de marque  
Entrepreneur dans l'hospitality Private  
Property manager

## Programme du Master in Business Hospitality

	ANNÉE 1	ANNÉE 2
<b>ATELIERS PRATIQUES</b>	Design Thinking et Création d'Expériences Œnologie et sommellerie Gestion des Événements et de l'Expérience Client	Création de menus gastronomiques Accords mets-vins Mixologie et bartending
<b>BUSINESS &amp; MANAGEMENT</b>	Études de Marché et Analyse des Données Gestion des Marques de Luxe et de Lifestyle Gestion Financière et Valorisation des Actifs Marketing digital et automatisation CRM	Leadership Avancé et Gestion du Changement Intelligence Artificielle et Hospitality Connectée Stratégies de Revenu Management et Tarification Dynamique Consulting challenge pour le compte d'entreprises partenaires
<b>SAVOIR-ÊTRE</b>	Culture générale gastronomique Service de luxe et nouvelles technologies Développement durable et hospitalité	Art oratoire et éloquence Service client interculturel Etiquette et usages
<b>APPRENTISSAGE</b>	Contrat d'apprentissage de deux ans au sein d'un établissement partenaire de l'école (ex : Barrière, Cheval Blanc, La Réserve) ou tout autre employeur trouvé par l'étudiant, avec option mobilité internationale (jusqu'à 6 mois dans un pays de l'Union européenne)	

## STAGES ET ALTERNANCES

### UN VRAI ACCOMPAGNEMENT POUR TROUVER TON ENTREPRISE

# 01.

#### DES ALTERNANCES «CLÉ-EN-MAIN»

L'équipe te propose directement des stages / alternances exclusives, sécurisées auprès de son réseau de partenaires de prestige

# 02.

#### UN VRAI COACHING AUX ENTRETIENS

Nos conseillers t'aident à définir ton projet professionnel, à construire ton CV, et te proposent de véritables entretiens blancs pour maximiser tes chances de réussite face au recruteur

# 03.

#### UN ACCOMPAGNEMENT JUSQU'AU STAGE

L'IFH organise des sessions de jobs dating avec les grands recruteurs du secteur pour identifier les meilleures opportunités en lien avec tes envies et ambitions

## NOS OFFRES D'ALTERNANCES

Retrouves nos offres de stage et d'alternance sur notre site [www.ifh-paris.com](http://www.ifh-paris.com)



☎ 06 59 87 73 37  
✉ [contact@ifh-paris.com](mailto:contact@ifh-paris.com)  
📷 @ifhparis

