

# Master Management en Hôtellerie-Restaurant-Loisirs - HRL (Alternance)

## Présentation

Formation diplômante de haut niveau organisée par **iaelyon** School of Management.

Notre formation est classée parmi les meilleurs Masters, MS & MBA, **Management du Tourisme et de l'Hôtellerie** de la région **Auvergne-Rhône-Alpes** :

## Objectifs

**Former les futurs cadres en Hôtellerie - Restauration - Loisirs capables de comprendre les mutations environnementales, sociétales et économiques**

Le Master Management en Hôtellerie-Restauration-Loisirs est un parcours du Master Management Sectoriel.

Organisé exclusivement en alternance, ce Master double compétence a pour objectif de former les futurs cadres responsables de centre de profit en Hôtellerie-Restauration-Loisirs capables de :

- **Définir la stratégie** et l'organisation de leur centre de profit,
- **Piloter la réalisation des projets** et des plans d'action,
- **Evaluer les performances** de façon transversales, optimiser les moyens et ressources : financières, techniques, humaines, informationnelles, sociétales,
- **Manager et motiver** les équipes de façon sensible et responsable.

Le responsable d'un centre de profit en Hôtellerie-Restauration-Loisirs (HRL) a pour mission de gérer et d'administrer de façon durable et responsable le département dont il a la charge (hébergement, restauration, commercial).

Afin de répondre aux besoins d'évolution de carrières, le Master est construit autour de 4 branches d'activités du secteur et non pas une seule spécialisation.

## 1- Branche Hôtellerie : hébergements dans des villes d'affaires et des zones touristiques

Le Master forme les futurs responsables d'hôtels qui exerceront essentiellement dans des concepts d'hébergement d'affaires ou touristiques

## Durée de la formation

2 ans (accès Master 1) ou 1 an (accès Master 2, sous réserve des places disponibles)

## Lieu(x) de la formation

- Lyon

## Public

## Niveau(x) de recrutement

- Bac + 3
- Bac + 4

## Rythme

- Compatible avec une activité professionnelle
- En alternance
  - Contrat d'apprentissage
  - Contrat de professionnalisation

## Contacts

### Responsables pédagogiques

- [GIRARD Valerie](#)

### Contacts scolarité

### Formation Alternance (étudiants) :

**Imane BENMEDDAH,**  
**Gestionnaire de Scolarité**  
**M1 / M2**

représentatifs du paysage français. Ces futurs professionnels sont préparés pour manager dans des environnements en forte transition où la capacité à comprendre les mutations économiques, managériales et environnementales est un élément clé de la pérennité de ces entreprises.

Agilité, responsabilité, innovation, durabilité et capacité à mener les équipes vers le changement sont les talents que nous entendons développer chez nos alternants dans la branche hôtellerie.

**Les alternants et diplômés sont à des postes de direction dans des hôtels indépendants, affiliés ou de chaîne** dans les principales marques et catégories présentes sur le territoire : Ibis, Novotel, Mercure, Campanile, Best Western, Holiday Inn, le Groupe Ascott, ... mais également L'hôtel Four Season à Courchevel, Le Martinez à Cannes, Le Refuge de Solaise à Courchevel (groupe Paris Society). Ils ont également intégré les concepts comme OKKO Hotel, Mi-Hotel, Le comité d'organisation des jeux olympiques. Enfin on les retrouve au Club Méditerranée, Adagio (Appart Hotel) ; Yelloh Village (secteur des camping).

## 2- Branche Restauration : restauration d'hôtel, commerciale, collective et activités traiteurs

Le Master forme les futurs responsables restauration qui exerceront dans l'univers de la restauration commerciale essentiellement à table, la restauration d'hôtels, la restauration collective ou le secteur du traiteur et du banqueting. Cette branche conduit également à des projets d'entrepreneuriat.

**Les alternants et diplômés sont en poste** au sein du groupe Georges Blanc, du Ninkasi, du groupe Paris Society (Coco Paris), La Grande Epicerie de Paris, le Traiteur Pignol, Traiteur La Boucle Lyon, Le Traiteur C-Gastronomie, le Budha Bar et dans des concepts de restaurants/brasseries en fort développement.

Des carrières sont également en cours dans des groupes de restauration collective : Médirest et Délisaveurs (Group Compass), Api Restauration...

## 3- Branche Loisirs : de l'indoor à l'outdoor... savoir divertir est un métier !

Ce Master est l'une des rares formations en France pour cette industrie en plein essor, qui contribue à dynamiser les territoires et qui regroupe des activités variées : parcs de loisirs, parcs à thèmes & Resort, parc animaliers, aquarium, Casinos, Centres commerciaux, parcours acrobatiques en hauteur, parc à trampolines mais aussi Escape Game, Laser Game, murs d'escalade, centre de réalité virtuelle, bowling, karting...

En lien avec le SLA (Syndicat des Loisirs Actifs), l'iaelyon répond à la demande du secteur en formant des spécialistes en management à la fois capables de gérer des Hommes et des centres de profits mais également de maîtriser des métiers de l'hôtellerie et de la restauration, activités supports des loisirs.

[mastermhrl@univ-lyon3.fr](mailto:mastermhrl@univ-lyon3.fr)

- Tél : 04 78 78 73 16

**Formation Continue  
(professionnels en reprise  
d'études) :**

[contact.iaefc@univ-lyon3.fr](mailto:contact.iaefc@univ-lyon3.fr)

- Tél : 04 78 78 71 88

**iaelyon School of  
Management**

Université Jean Moulin  
Lyon 3

Campus Manufacture des  
Tabacs

1C, avenue des Frères

Lumière - CS 78242 -

69372 LYON CEDEX 08

## Inscriptions

### Modalités d'inscription

Le calendrier des candidatures

## Handicap

[Pôle Handicap Étudiant](#)



<https://iae.univ-lyon3.fr/>

**iaelyon School of Management**

**iaelyon**

Université Jean Moulin

1C avenue des Frères Lumière

CS 78242

69372 Lyon cedex 08

**De nombreux postes et missions sont à pourvoir dans ce secteur très porteur en France comme à l'international**, avec des missions en alternance et des postes salariés d'Assistante ou responsable marketing, Responsable commercial, Manager de site de loisirs, Assistante manager de pôles de loisirs, Responsable de secteur ou d'univers (accueil, attraction, restaurant, hébergement....), Développeur de réseau, Responsable commercial chez un concepteur constructeur d'attractions, Directeur de parcs à thèmes.

Les alternants et diplômés sont en poste au sein du Groupe Altiplano, Urban Loisirs, 1055, Parc Astérix, Compagnie des Alpes, Treetop Quest USA, Europa-Park... Nous avons actuellement 2 alternances qui se déroulent dans des parcs animaliers.

Nous encourageons les postes en alternance dans le secteur des loisirs et du divertissement au sens large : parcs d'attraction et parcs à thème, centre de bien-être et de remise en forme, croisières, casino, discothèques, activités culturelles et récréatives.

Enfin, le Master permet l'émergence de jeunes entrepreneurs, qui peuvent, grâce au socle solide d'enseignements, créer leur propre activité dans le secteur des loisirs.

#### **4- Branche « Fonctions supports » du secteur**

Le Master s'ouvre depuis la rentrée 2022 aux métiers exercés au niveau des fonctions dites « support » dans le secteur de l'Hôtellerie-Restauration-Loisirs. A titre d'exemple, des alternances ont été effectuées ou sont en cours dans des structures de conseil spécialisés en RM et distribution/réservation en ligne, au sein de directions financières des sièges de groupes hôteliers, au sein de directions RH, au sein de Direction Marketing Digital Content Tools ; chez les éditeurs de logiciels de commercialisation et de gestion pour les professionnels de l'hébergement (hôtels, résidences de tourisme et campings), de la restauration et des métiers du bien-être (spas, centre de thalassothérapie et activités thermales).

**Les alternants et diplômés sont en poste** au sein du Groupe Bocuse, du Club Méditerranée, XPERTEO ; SEQUOIASOFT ; la société Lamster RH.

Le Master HRL est une formation Bac+5 organisée en alternance : apprentissage et contrat de professionnalisation en partenariat avec le [CFA Formasup Ain-Rhône-Loire](#), ou formation continue pour les professionnels.

**Cette formation est enregistrée au RNCP** (Répertoire Nationale de la Certification professionnelle) sous la référence [35911](#), une reconnaissance de l'Etat et des partenaires sociaux.

### **Les plus de la formation :**



<https://iae.univ-lyon3.fr/>

**iaelyon School of Management**

**iaelyon**

Université Jean Moulin  
1C avenue des Frères Lumière  
CS 78242  
69372 Lyon cedex 08

- Formation classée dans le Top 10 des meilleurs Masters « Management de l'Hôtellerie », Eduniversal 2024, et **2ème** dans le classement Auvergne-Rhône-Alpes des meilleurs Masters « [Management du Tourisme et de l'Hôtellerie](#) »
- Des enseignements dispensés sous forme de séminaires, études de cas, jeux d'entreprise
- 40 semaines en entreprise chaque année
- Des projets d'entrepreneuriat social en lien avec la vie de la cité

## TÉMOIGNAGES DE DIPLOMES

### Spécificités

**Le Master intègre également des participants de formation continue.** Il est accessible sous le régime de la VAE (Validation d'Acquis de l'Expérience) totale ou partielle (sur dossier spécifique). Son organisation en alternance est compatible avec une activité professionnelle.

### L'actualité du Master

## Admission

### Pré-requis

#### Formation(s) requise(s)

##### MASTER 1 :

Le Master 1 s'adresse à des étudiants titulaires d'une licence en sciences de gestion ou à des étudiants ayant validés 180 crédits à l'issue d'un cursus en tourisme, hôtellerie-restauration-loisirs ou langues

##### MASTER 2 :

Le Master 2 s'adresse à des étudiants ayant acquis 240 crédits et ayant validé une première année de master spécialisée dans le secteur du tourisme, de la restauration ou des loisirs

#### Le Master est également ouvert aux professionnels en activité :

- Professionnels justifiant de trois à cinq ans d'expérience professionnelle en management opérationnel ou fonctionnel dans le secteur
- Professionnels d'un autre secteur d'activité souhaitant réorienter leur carrière et justifiant d'au moins cinq ans d'expérience managériale



<https://iae.univ-lyon3.fr/>

**iaelyon School of Management**

**iaelyon**

Université Jean Moulin  
1C avenue des Frères Lumière  
CS 78242  
69372 Lyon cedex 08

## Candidature

### Conditions d'admission / Modalités de sélection

#### Accès Master 1 pour tous les candidats

Le recrutement s'opère, en fonction des places disponibles, sur la base d'un dossier de candidature :

- Résultats académiques
- Résultats du test [SIM Score IAE Message](#) (TAGE MAGE ou GMAT toléré uniquement pour les étudiants internationaux ou à l'international)

**A NOTER : les candidats internes iaelyon sont dispensés du test SIM**

- Résultats du test d'anglais ([TOEIC ou TOEF](#) ou IELTS ou Oxford ou Cambridge)
- Projet professionnel : CV et lettre de motivation.

#### Accès Master 2 pour les candidats externes et les étudiants de l'iaelyon souhaitant changer de mention

Conditions analogues à celles requises en Master 1.

**A NOTER : Les professionnels en reprise d'études (Formation Continue) sont dispensés des test SIM et TOEIC.**

[La fiches de missions](#)

[La fiche Info Contrat](#)

## Et après ?

### Niveau de sortie

#### Année post-bac de sortie

- Bac + 5

#### Niveau de sortie

- Niveau 7

### Secteurs d'activité ou type d'emploi

Le Master étant basé sur le management général du secteur HRL, les postes sont en lien avec **la direction générale, la stratégie, le marketing, le management des équipes, la gestion des ressources humaines, la gestion des opérations et de l'information.**

Directeur, Directeur Adjoint, Directeur d'exploitation, Responsable des Opérations, Adjoint de Direction, Directeur de la Restauration, Directeur de l'hébergement ; Responsable de site Loisirs, Responsable Commercial, Chef de



<https://iae.univ-lyon3.fr/>

**iaelyon School of Management**

**iaelyon**

Université Jean Moulin  
1C avenue des Frères Lumière  
CS 78242  
69372 Lyon cedex 08



# Programme

## ORGANISATION DE LA FORMATION

Le Master Management en Hôtellerie-Restauration-Loisirs est un parcours du Master Management Sectoriel.

- Début des cours en septembre
- Les enseignements sont assurés par des enseignants-chercheurs de l'iaelyon et par des intervenants professionnels, experts reconnus dans leur métier.
- L'insertion professionnelle est favorisée par l'alternance, obligatoire dans les deux années.
- La rigueur académique est confirmée par la réalisation d'un mémoire de fin d'étude, avec une soutenance en septembre)

## Les grands projets de l'année :

---

### ANNEE 1

- Un projet de création de concept piloté par l'ensemble du corps professoral de première année avec 4 thématiques différentes : Hotel Life Style ; Résidence Hôtelière ; Auberge de Jeunesse ; Hôtellerie de Plein Air et une dimension RSE/RSO/Développement Durable à décliner tout au long des prises de décision.
- Un rapport de mission managériale consistant à travailler sur une problématique de management issue de l'entreprise d'alternance.

### ANNEE 2

- Participation au concours SEQUOIAOFT (éditeur de logiciel de gestion spécialisé dans le secteur HRL). Pour information, le sujet 2021-2022 était « L'hôtellerie de demain » et les étudiants du Master ont remporté la première et troisième place du concours. Le sujet 2022-2023 a porté sur « comment la digitalisation peut-elle aider à la fidélisation des clients ? » et les étudiants ont remporté les 3 premières places du concours.
- Le projet de fin d'études est consacré à un projet individuel au cours duquel l'alternant est invité à dresser un solide état des lieux de la stratégie RSE de son entreprise. Il doit ensuite proposer une stratégie d'adaptation /transition du business model de l'entreprise pour tendre vers un modèle RSE/développement durable plus vertueux.
- Enfin, le Master s'achève par le mémoire de fin d'études qui vérifie les aptitudes de l'alternant à prendre de la hauteur par rapport à un sujet à enjeux pour le secteur.

VOLUME HORAIRE :

**Master 1** : 462h de cours

**Master 2** : 448h de cours



<https://iae.univ-lyon3.fr/>

**iaelyon School of Management**

**iaelyon**

Université Jean Moulin  
1C avenue des Frères Lumière  
CS 78242  
69372 Lyon cedex 08

# Le contenu du Master Management en Hôtellerie-Restauration-Loisirs

## Semestre 1

---

UE1 - Réflexion et élaboration de la stratégie en HRL (6 ects)

Contenu

- [06240660 - Marketing des services en HRL](#) (CM : 20h - 3 ects)
- [06240661 - Droit et réglementation en HRL](#) (CM : 20h - 3 ects)

UE2 - Les indicateurs clés de l'hôtellerie-Restauration (6 ects)

Contenu

- [06201087 - Management de la Restauration](#) (CM : 20h - 3 ects)
- [06201086 - Management de l'hébergement](#) (CM : 20h - 3 ects)

UE3 - Activités de Loisirs: conception et pilotage de solutions de gestion globales (6 ects)

Contenu

- [06201088 - Création de concept HRL](#) (CM : 20h - 3 ects)
- [06211110 - Management des activités de loisirs](#) (CM : 20h - 3 ects)

UE4 - Cours Elearning (2 cours) + cours spécialité (1 cours) (9 ects)

2 cours au choix

- [06220631 - Les outils du management de projet](#) (CM : 20h - TD : 1h - 3 ects)
- [06300692 - Les outils de simulation financière](#) (CM : 20h - TD : 1h - 3 ects)
- [06310253 - Coûts et décision](#) (CM : 20h - TD : 1h - 3 ects)
- [06211086 - Manager des équipes et leadership](#) (CM : 20h - TD : 1h - 3 ects)
- [06211094 - Management interculturel](#) (CM : 20h - TD : 1h - 3 ects)
- [06290653 - Fondamentaux et design de projets e-business](#) (CM : 20h - TD : 1h - 3 ects)
- [71200168 - Infographie](#) (CM : 20h - TD : 1h - 3 ects)
- [06290819 - Responsabilité Sociétale des Organisations \(Formation et Certification CforCSR®\)](#) (CM : 20h - TD : 1h - 3 ects)
- [06290825 - S'informer à l'ère des fakes news et des algorithmes](#) (CM : 20h - TD : 1h - 3 ects)

1 cours de spécialité

- [06211157 - English for HR](#) (CM : 20h - 3 ects)

UE5 - Jeu d'entreprise / Business Game (3 ects)

Contenu

- [06290580 - Jeu d'entreprise / Business Game](#) (CM : 20h - 3 ects)

UE6 - Professionnalisation (6 ects)

Contenu

- [06290649 - Projets de groupe](#) (TD : 35h)
- [99020384 - Tutorat collectif](#) (TD : 12h)
- [99020386 - Tutorat individuel](#) (TD : 3h)



## Semestre 2

---

UE1 - Comprendre et piloter les organisations (6 ects)

Contenu

- [06201102 - Management de projet global](#) (CM : 20h - 3 ects)
- [06211111 - Comportement organisationnel](#) (CM : 20h - 3 ects)

UE2 - Savoir contrôler ses coûts (6 ects)

Contenu

- [06310261 - Fondamentaux du contrôle de gestion en HRL](#) (CM : 20h - 3 ects)
- [06350092 - Excel avancé appliqué au contrôle de gestion HRL](#) (CM : 20h - 3 ects)

UE3 - Conférences

Contenu

- [06290603 - Conférences](#) (CM : 20h)

UE4 - Cours E-learning (2 cours) (6 ects)

2 cours au choix

- [06220632 - Les outils du management de projet](#) (CM : 20h - TD : 4h - 3 ects)
- [06300693 - Les outils de simulation financière](#) (CM : 20h - TD : 4h - 3 ects)
- [06310254 - Coûts et décision](#) (CM : 20h - TD : 4h - 3 ects)
- [06211086 - Manager des équipes et leadership](#) (CM : 20h - TD : 1h - 3 ects)
- [06211095 - Management interculturel](#) (CM : 20h - TD : 4h - 3 ects)
- [06290654 - Fondamentaux et design de projets e-business](#) (CM : 20h - TD : 4h - 3 ects)
- [71200169 - Infographie](#) (CM : 20h - TD : 4h - 3 ects)
- [06290819 - Responsabilité Sociétale des Organisations \(Formation et Certification CforCSR®\)](#) (CM : 20h - TD : 1h - 3 ects)
- [06290825 - S'informer à l'ère des fakes news et des algorithmes](#) (CM : 20h - TD : 1h - 3 ects)

UE5 - Séminaire international / International Seminar (3 ects)

Contenu / Content

- [06260253 - Séminaire international / International Seminar](#) (CM : 18h - 3 ects)

UE6 - Expérience Professionnelle (9 ects)

Contenu

- [99010988 - Note Entreprise](#) (2 ects)
- [99010989 - Note de synthèse \(50%\) et Soutenance \(50%\)](#) (7 ects)

UE7 - Professionnalisation (6 ects)

Contenu

- [06290650 - Projets de groupe](#) (TD : 35h)
- [99020385 - Tutorat collectif](#) (TD : 12h)
- [99020387 - Tutorat individuel](#) (TD : 7h)

## Semestre 3

---

UE1 - Analyse de la performance HRL (6 ects)

Contenu

- [06310286 - Contrôle de gestion et audit en HRL](#) (CM : 20h - 3 ects)
- [06310287 - Revenue Management](#) (CM : 20h - 3 ects)

UE2 - Stratégie multicanale (6 ects)

Contenu

- [06240693 - Stratégie commerciale en HRL](#) (CM : 20h - 3 ects)
- [06240694 - Marketing digital en HRL](#) (CM : 20h - 3 ects)

UE3 - Savoir manager et se connaître (6 ects)

Contenu

- [06211200 - La posture du manager au service d'une communication coopérative et bienveillante](#) (CM : 20h - 3 ects)
- [06211201 - Managerial communication & Intercultural communication](#) (CM : 20h - 3 ects)

UE4 - Les outils de la performance (6 ects)

Contenu

- [06220698 - Les KPIs de la performance Top Line](#) (CM : 20h - 3 ects)
- [06220699 - Excel avancé / Bureautique avancée](#) (CM : 20h - 3 ects)

UE5 - Cours Elearning (1 cours) + cours spécialité (1 cours) (6 ects)

Contenu

- [06290819 - Responsabilité Sociétale des Organisations \(Formation et Certification CforCSR®\)](#) (CM : 20h - TD : 1h - 3 ects)
- [01240346 - Droit social & Droit du travail et management en HRL](#) (CM : 20h - 3 ects)

UE6 - Professionnalisation

Contenu

- [99020474 - Tutorat collectif \(retour d'alternance\)](#) (TD : 12h)
- [99020473 - Tutorat individuel](#) (TD : 3h)
- [99040377 - Projet de groupe](#) (TD : 35h)

## Semestre 4

---

UE1 - Approfondissement des activités spécifiques (6 ects)

Contenu

- [06220702 - Event Management / MICE Management](#) (CM : 20h - 3 ects)
- [06220703 - Externalisation des services support en HRL](#) (CM : 20h - 3 ects)

UE2 - Approche stratégique et prospective de l'entreprise HRL (6 ects)

Contenu

- [06280203 - Management socio-économique en HRL](#) (CM : 20h - 3 ects)
- [06280204 - Pilotage stratégique dans le secteur des loisirs](#) (CM : 20h - 3 ects)

UE3 - Approche stratégique et opérationnelle des ressources humaines (3 ects)

Contenu

- [06211206 - Management de la rémunération et de la formation](#) (CM : 20h - 3 ects)

UE4 - Séminaire international et projet de fin d'études (5 ects)

Contenu

- [06220704 - Projet de fin d'études \(collaboration environnement socio-économique\)](#) (CM : 22h - 3 ects)
- [06260274 - Séminaire international / International seminar](#) (CM : 18h - 2 ects)

UE5 - Professionnalisation

Contenu

- [99020471 - Tutorat collectif \(retour d'alternance\)](#) (TD : 12h)
- [99020472 - Tutorat individuel](#) (TD : 7h)
- [99040376 - Projet de groupe](#) (TD : 35h)

UE6 - Stage et mémoire (10 ects)

Contenu

- [06280193 - Méthodologie du mémoire \(2h mention\)](#) (CM : 2h)
- [06290783 - Méthodologie du mémoire \(2h spécifiques parcours\)](#) (CM : 2h)
- [99011099 - Mission de professionnalisation \(note de l'entreprise\)](#) (2 ects)
- [06290767 - Mémoire \(75%\) et soutenance \(25%\) du mémoire de fin d'études](#) (8 ects)