

Et si
l'hospitalité
devenait
votre métier ?



Depuis 1984

Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration de luxe réclamaient une nouvelle approche... alors nous l'avons créée.

Chez ICARE, le mot d'ordre est l'envie.
L'envie de servir, l'envie de faire partie
d'un groupe, l'envie de donner sa
dimension la plus noble à notre métier :
l'hospitalité de luxe.

Êtes-vous des nôtres ?

Bachelor Bac + 3
Formations spécialisées et diplômantes
certifiées par l'État



icare
l'école de
l'hospitalité
de luxe



Forte d'une expérience de 40 ans dans la formation à l'excellence, ICARE offre à ses étudiants un savoir-faire unique du management en hôtellerie-restauration de luxe. C'est pourquoi nous retrouvons aujourd'hui nos 1500 alumni en France et à l'international dans de nombreux métiers du secteur tels que directeur d'établissement, directeur d'hébergement, directeur de la restauration, gouvernant général, chef concierge, majordome et plus généralement dans les métiers où il est question de prendre soin d'une clientèle haut de gamme.

Notre unique objectif : préparer nos étudiants au monde professionnel grâce à une formation pratique et concrète. Une méthode reconnue par les plus grandes enseignes internationales de l'industrie du luxe qui, non seulement plébiscitent nos élèves, mais dispensent nos formations en interne. Ainsi le Crillon, le Bristol, le K2 Collection, l'Hôtel du Cap-Eden-Roc, Le Grand-Hôtel du Cap-Ferrat a Four Seasons Hotel, le Château Saint-Martin mais aussi le Groupe B Signature et le groupe Cheval Blanc travaillent avec nous.

Au sein de ICARE vous découvrirez une nouvelle dimension du service. Grâce à son corps professoral, composé de professionnels du luxe, nous confions à nos élèves les dernières recettes indispensables à l'élaboration d'un service client inoubliable.

À l'ère où les entreprises souhaitent perpétuellement améliorer l'expérience proposée aux clients, l'étude des fondamentaux de l'enseignement ne suffit plus à satisfaire l'employeur. Soutenue par une expérience historique en la matière, ICARE offre à ses étudiants les outils pour se différencier sur le marché du travail afin d'accéder à leurs ambitions dans les meilleures conditions.

Sommaire

- 04 Le mot de la direction
- 05 Le placement en stage et l'accompagnement à l'emploi
- 06 Atouts et chiffres clés
- 08 Nos campus
- 09 Nos infrastructures
- 10 Les cursus
- 12 Bachelor in Luxury & Sustainable Hotel Management - approche pédagogique & détails
- 15 Les programmes
- 18 Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)
- 20 Débouchés et poursuite d'études
- 22 Tarifs et modalités d'admission
- 24 Bourses et financements
- 29 Paroles d'anciens



Le mot de la direction

Intégrer ICARE c'est avant tout rejoindre une famille née en 1984. Cet esprit, nous le cultivons année après année grâce à des effectifs volontairement maîtrisés qui nous permettent d'être au plus près de nos étudiants et de leurs besoins.

Dans notre secteur, offrir une approche personnalisée, c'est aussi essentiel dans l'enseignement que dans votre futur quotidien professionnel. Nous appelons ça l'alignement des intentions, et cela nous permet de vous amener au plus proche de l'excellence tout en respectant votre caractère et vos ambitions.

Nous-mêmes issus de l'industrie à laquelle vous vous destinez nous prenons un immense plaisir à vous transmettre la passion indispensable pour briller face à des clients toujours plus exigeants. Grâce à cela, notre partage ne s'arrête pas simplement à des conseils lus dans des ouvrages mais s'appuie sur une riche expérience du terrain. Nous savons ô combien la pratique est essentielle, et c'est pourquoi notre approche place l'étudiant en situation réelle, pour faire de vous des acteurs du monde professionnel.

A l'école ICARE, les étudiants sont au cœur d'une pédagogie en perpétuelle évolution qui s'appuie sur les enseignements du passé pour construire avec vous un futur d'exception.

Notre vraie fierté ce ne sont pas les titres d'État, les coopérations prestigieuses ou encore notre corps professoral d'experts internationaux mais bien le témoignage de nos alumni et de leurs parcours. Vous voir briller dans une industrie si exclusive, c'est donner un sens à l'engagement que nous prenons à vos côtés pour votre emploi et votre carrière. Alors si vous rêvez d'intégrer le monde du luxe, des palaces, des restaurants étoilés, rejoignez-nous.

Le placement en stage et l'accompagnement à l'emploi

Votre placement en stage est un élément essentiel de votre cursus et de votre carrière. Suivre notre formation, c'est s'ouvrir les portes des enseignes emblématiques françaises et internationales de l'industrie du luxe : palaces, conciergeries privées, restaurants étoilés, marques de prêt-à-porter et de haute joaillerie. Au fil des années nous avons su nouer des relations étroites avec nos partenaires qui, chaque année, attendent vos candidatures. C'est pourquoi notre équipe pédagogique s'efforce de cerner vos qualités et vos envies (France, international, stations balnéaires, stations d'hiver, etc.) tout au long de votre cursus, afin de vous placer dans l'entreprise qui vous offrira épanouissement et perspectives d'avenir.

Pour nous, il s'agit d'un engagement qui va au-delà de la période de formation. Ainsi notre carnet d'adresses et notre réseau d'alumni restent à votre disposition afin de vous permettre d'évoluer dans les meilleures conditions tout au long de votre carrière.



Atouts & Chiffres Clés

Une formation exclusivement destinée au luxe



Un réseau de partenaires prestigieux



Placement en entreprise



L'ouverture à l'international



Un environnement pratique d'exception



Des diplômes certifiés par l'État et enregistrés
au RNCP



Un programme en hôtellerie de luxe engagé
dans une démarche responsable



Des formateurs majoritairement issus
du monde professionnel



Un accompagnement personnalisé



Un réseau de 1500 alumni



Etudiants placés en 5*,
Palaces et restaurants étoilés



Un taux de réussite supérieur à 90%

Des formations modernes

Véritable pionnier de la pédagogie inversée dans l'univers de la formation à l'hôtellerie-restauration, ICARE prône des méthodes d'enseignement innovantes qui tranchent avec une approche traditionnelle souvent trop verticale. Dans nos établissements, les étudiants sont acteurs d'un apprentissage évolutif où ils sont régulièrement amenés à choisir leurs sujets d'études et à proposer leurs solutions. Nous croyons en une formation dans laquelle l'étudiant n'est pas simplement spectateur mais bien acteur afin de stimuler son implication, sa concentration et par conséquent son apprentissage. Nous prônons un enseignement où les suggestions des étudiants sont encouragées, prises au sérieux et implémentées. Nous sommes convaincus qu'une pédagogie qui accroît la confiance en soi donne à nos élèves les moyens d'être autonomes.

Des formations pour tous les profils

Que vous soyez bachelier, étudiant ou professionnel, nous avons le cursus qui vous convient. Bachelor ou Validation des Acquis de l'Expérience, de nombreuses possibilités vous sont accessibles pour acquérir le savoir-faire enseigné dans nos établissements.

Des formations uniques

Au sein de ICARE, c'est dans un établissement à taille humaine et dans un esprit familial que vous intégrerez un Bachelor hôtelier engagé pour l'avenir dans le respect de la démarche RSE.



Nos campus

Nos liens très étroits avec les hôtels et restaurants de luxe définissent notre présence dans les deux principaux bassins d'activité de notre secteur.

L'accessibilité de nos locaux ainsi que de nos formations est adaptée aux personnes en situation de handicap

Campus de Paris

Un espace de 400 m², situé à Paris à deux pas du Père Lachaise, au cœur de la capitale française et au voisinage de grands hôtels emblématiques. Nos étudiants évoluent en bénéficiant d'un toit-terrasse aménagé, conçu pour leurs instants de détente et d'échanges.



Campus Côte d'Azur

Au cœur d'une région qui fait la réputation internationale de l'hôtellerie française, les étudiants du campus Côte d'Azur bénéficient d'un cadre exceptionnel d'apprentissage entre établissements de luxe, paysages provençaux et climat méditerranéen.



Nos infrastructures

Nos partenaires croient comme nous à une pédagogie très orientée vers la pratique. C'est pourquoi ils donnent à nos étudiants accès à leurs établissements afin qu'ils soient immergés en situation réelle.

C'est pourquoi nos étudiants bénéficient d'un cadre d'apprentissage aussi exceptionnel que varié pour s'aguerrir dans des conditions optimales aux différents styles d'hôtellerie et de restauration.

Quelques hôtels d'application partenaires



Le Bel Ami



Montalembert



Fraser Suites
Le Claridge Champs-Élysées



Hôtel Mansart

Quelques restaurants d'application partenaires



Petrus
Restauration
Bistronomique



Fleur de Pavé
Restauration Gastronomique
1 étoile au Guide Michelin



Nos cursus

Prérequis :

- BAC général
- BAC technologique
- BAC professionnel



1^{ère} année de Bachelor
Rentrée en septembre

IMMERSION

Découverte de l'industrie du luxe et de l'hébergement haut de gamme

Certificat ICARE

Stage de 4 à 6 mois



Prérequis :

- Bac +1
- Expérience professionnelle qualifiante



2^{ème} année de Bachelor
Rentrée en septembre

PROFESSIONNALISATION

Vers les métiers d'assistant manager

Certificat ICARE

Stage de 4 à 6 mois



Prérequis :

- BAC +2 (hôtellerie-restauration)
- Expérience professionnelle qualifiante



3^{ème} année
Bachelor in Luxury & Sustainable Hotel Management
Rentrées en octobre et en avril

GESTION

Vers les métiers du management

Diplôme niveau 6 (Bac +3)

Stage de fin d'études ou emploi



Inès en stage au Grand-Hôtel du Cap-Ferrat a Four Seasons Hotel



Bachelor in Luxury & Sustainable Hotel Management

Approche pédagogique et détails du programme

Objectif de la formation :

Devenir Manager Opérationnel en Hôtellerie-Restauration de Luxe, c'est à dire acquérir les qualités humaines, les savoir-faire métiers et les compétences de gestion nécessaires à l'évolution vers ces postes.

ICARE travaille depuis plus de 40 ans, main dans la main avec les professionnels de l'hôtellerie-restauration de luxe, à la création d'une pédagogie en adéquation avec les compétences requises pour évoluer dans ce secteur. De ce travail naît un programme construit sur 3 années dont nous voulions dévoiler la logique et le contenu ci-après.

La première étape de votre apprentissage consiste inévitablement à maîtriser les savoir-faire relatifs aux métiers de l'hôtellerie-restauration de luxe. Pour cela il est fondamental d'évoluer avec les infrastructures exclusives, les produits rares et les matériaux raffinés qui n'existent que dans le très haut de gamme. C'est pour cela que nos travaux pratiques se déroulent directement dans des hôtels et restaurants de luxe en activité. À cela nous ajoutons ensuite la découverte des connaissances et des techniques propres à la gestion et au management d'hôtels et de restaurants. Cette transmission historique du savoir se fait au travers de cours et d'interventions dispensés par les responsables et les dirigeants du secteur qui viennent eux-mêmes partager avec nos étudiants leurs expériences et leurs connaissances.

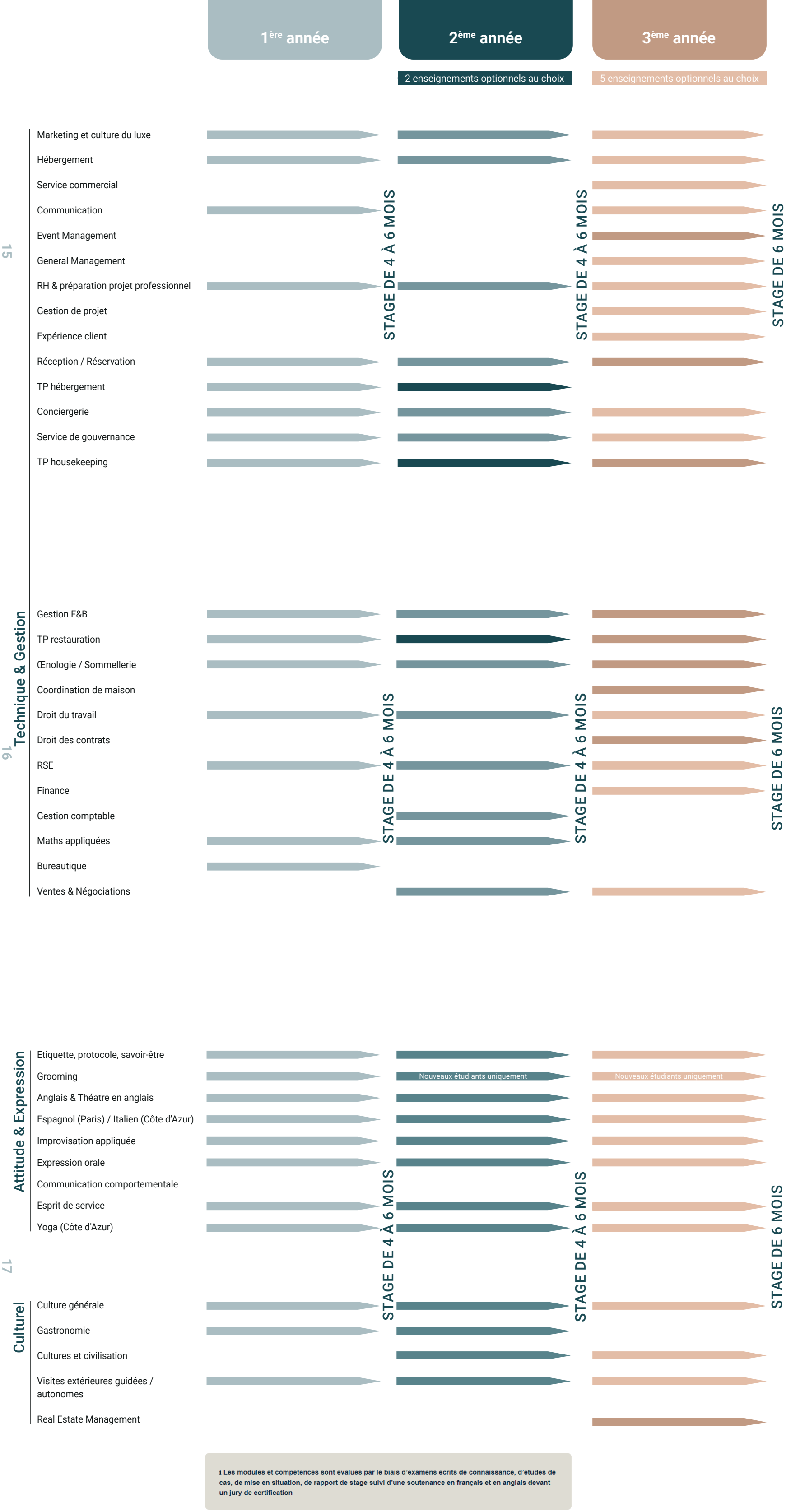
Outre la maîtrise des savoir-faire métier et des techniques de gestion, il est également primordial de s'initier à l'art de la relation client. C'est en ce sens qu'à ICARE notre équipe pédagogique a décomposé les compétences et les connaissances essentielles à la construction d'une relation client réussie.

Ainsi, plus de 10 matières (étiquette, savoir-être, théâtre, culture générale, etc.) détaillées ci-après visent, au travers d'ateliers, de mise en pratique et d'exposés à développer votre savoir-être et la culture nécessaires pour interagir avec une clientèle d'exception.

Enfin, au delà d'un contenu pédagogique spécifiquement conçu pour vous préparer à l'hôtellerie-restauration de luxe, notre direction a tenu à mettre en place une méthode d'enseignement dans l'ère du temps. A l'école ICARE vous ne trouverez pas une pédagogie coercitive, autoritaire ou verticale mais un lieu d'écoute où l'étudiant est un acteur de sa pédagogie tout autant que les intervenants et l'administration sont disponibles pour lui. Comment vous préparer à faire preuve d'empathie, à personnaliser votre service et à être attentionné si nous ne vous montrons pas le chemin ?

Construire une pédagogie évolutive à laquelle l'étudiant contribue n'a pas pour simple vocation de répondre aux attentes contemporaines des élèves mais aussi à celles de l'industrie de luxe. S'il est un domaine qui sert toujours de terrain d'essai à l'innovation pour mieux surprendre et faire rêver son client, c'est bien celui-ci. C'est pourquoi le programme qui vous y prépare ne saurait être entièrement bordé et immuable mais doit au contraire vous pousser à proposer et innover afin de développer en vous des qualités essentielles à votre réussite dans ce secteur, comme la capacité d'adaptation, la créativité ou l'esprit d'initiative.

Enfin vous préparer à l'hôtellerie-restauration de luxe de demain c'est aussi développer votre capacité à faire évoluer les usages, qu'il s'agisse de responsabilités sociales ou environnementales. Les enjeux qui attendent les générations qui entament leurs études supérieures de nos jours sont de taille. S'interroger sur ces sujets dès aujourd'hui c'est s'offrir la possibilité demain d'être sélectionné parmi ceux qui seront retenus pour diriger ce changement. L'hôtellerie-restauration de luxe comme tous les autres secteurs entreprend sa mutation vers une démarche plus écologique et responsable, avec ce Bachelor in Luxury & Sustainable Hotel Management nous vous donnons les clés pour devenir de vrais acteurs du changement à la fois sources de solutions et aussi de propositions.





Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)

**valider son expérience
professionnelle par un diplôme.**

Si vous jugez que votre expérience professionnelle vous a permis d'acquérir une grande partie des compétences liées au programme de formation que nous proposons, vous pouvez effectuer une demande de Validation des Acquis de l'Expérience (VAE).

Public concerné et droits du salarié

- La Validation des Acquis de l'Expérience est ouverte aux personnes justifiant d'un minimum d'un an d'expérience professionnelle ou bénévole.
- La VAE vous permet d'obtenir tout ou partie d'un diplôme ou titre à finalité professionnelle ou d'un certificat de qualification.
- Elle vous permet aussi d'accéder à un cursus de formation, sans justifier du niveau d'études ou des diplômes ou titres normalement requis.

Procédure de validation d'un titre

- Demande VAE
- Constitution du dossier
- Commission d'étude du dossier
- Validation totale ou partielle des acquis

ICARE met à votre disposition

- Une procédure d'accompagnement VAE, pendant laquelle nous vous assistons dans la constitution de votre dossier.
- Les cours correspondant aux modules non validés par la commission, en vue d'obtenir une validation totale des acquis.

Tarifs

Le coût minimum de la VAE à l'ICI-ICARE est de 1000€ comprenant l'étude de recevabilité du dossier, 1 journée (7h) d'accompagnement et la présentation en jury.



Myriam en stage à l'hôtel du Cap-Eden-Roc



Débouchés professionnels

À l'issue de vos études, le service d'orientation de ICARE vous guidera vers le métier et les établissements les plus adaptés à votre projet professionnel.

Les principaux métiers vers lesquels nos étudiants se dirigent à la sortie d'études ou en carrière sont :

- directeur / directrice d'établissement
- directeur / directrice F&B
- directeur / directrice d'hébergement
- adjoint(e) de direction
- directeur/trice commercial(e)
- chargé(e) de projet commercial
- revenue manager
- chargé(e) de projet événementiel hôtelier
- gouvernant(e) général(e)
- concierge international(e) de grand hôtel
- réceptionniste en hôtellerie de luxe
- agent de réservation en hôtellerie
- gouvernant(e)
- majordome / butler
- assistant(e) personnel(le)
- maître d'hôtel

Retrouvez en ligne sur notre site internet www.icare-edu.fr toutes nos fiches-métier afin d'approfondir votre connaissance des postes ci-dessus.



Yasmina en stage au Peninsula Paris



Tarifs et modalités d'admission

Frais de scolarité

1 ^{ère} année de Bachelor	
Comptant à la rentrée	7 090 €
Ou en 3 mensualités de	2 430 €
Ou en 6 mensualités de	1 240 €
2 ^{ème} année de Bachelor	
Comptant à la rentrée	7 280 €
Ou en 3 mensualités de	2 490 €
Ou en 6 mensualités de	1 275 €
3 ^{ème} année de Bachelor	
Comptant à la rentrée	8 950 €
Ou en 3 mensualités de	3 070 €
Ou en 6 mensualités de	1 565 €

Autres frais

- Frais d'inscription : 600 € payables à l'inscription de l'étudiant(e) (non remboursables)
- Frais annexes (crédits d'impression, visites et sorties) : 350 € payables à la rentrée.

Aucun frais de candidature

N.B. : Les candidats qui n'obtiendraient pas le diplôme ou le visa (pour les étudiant(e)s hors U.E.) nécessaires à leur admission se verront rembourser leurs frais d'inscription.

Étudiants étrangers

Les frais de scolarité des étudiants étrangers sont majorés de 2 000 € par année.

Modalités d'admission

Les admissions débutent 11 mois avant les rentrées.

L'admission se fait après soumission d'un dossier de candidature accessible en ligne depuis la rubrique « candidater en ligne » de notre site internet.

→ Après consultation du dossier, un premier entretien à lieu à distance afin de confirmer l'intérêt du/de la candidat(e) et préciser le projet de formation.

→ S'ensuit un entretien de sélection. Ces épreuves se décomposent en un oral d'une heure constitué d'un entretien de personnalité, de mise en situation et d'un oral d'anglais puis en des écrits de culture générale, d'hôtellerie-restauration et d'anglais pour une durée de 2 heures maximum.



Christopher en stage au Château de la Treyne



Bourses & Financements

C'est pour nos partenaires et nous-mêmes l'occasion d'offrir à ceux dont les projets sont en harmonie avec les valeurs de l'hôtellerie de luxe une chance de pouvoir se former en adéquation avec leurs ambitions. Chaque année, 3 étudiant(e)s sont retenu(e)s sur des critères académiques et financiers pour devenir titulaires d'une bourse que nous construisons avec nos partenaires.

OETKER HOTELS
Masterpiece Collection

La Bourse Oetker Hotels

La Oetker Hotel, certainement l'un des plus prestigieux groupes hôteliers de niveau international, retiendra cette année un(e) étudiant(e) pour bénéficier d'une bourse à 30% de ses frais de scolarité. La sélection se fait sur dossier puis sur entretien.

ESPRIT de FRANCE
HOTELS & GASTRONOMIE

La Bourse Esprit de France

Partenaire historique de ICARE, Le Groupe Esprit de France s'est engagé à nos côtés pour que nous puissions proposer à un(e) étudiant(e) la couverture de 30% de ses frais de scolarité. La sélection se fait sur dossier puis sur entretien.

icare
l'école de
l'hospitalité
de luxe

La Bourse Jean Gillet

Personnage clé de l'hôtellerie de luxe parisienne du XXème siècle nous rendons hommage au travers de cette bourse à notre fondateur qui s'était fixé pour mission à la création de l'établissement d'accompagner les jeunes talents vers l'hôtellerie de luxe. Dans la continuité de son souhait, nous offrons aujourd'hui à l'étudiant(e) retenu(e) pour la bourse Jean Gillet 50% de ses frais de scolarité et d'inscription. La sélection se fait sur dossier puis sur entretien.

Crédit bancaire

Notre partenaire la Caisse d'Epargne accompagne nos étudiants dans le financement de leurs études avec un taux préférentiel dont 5 000€ empruntables à 0%.

Les financements à destination des professionnels

Le Compte Professionnel de Formation (CPF)

Nos formations sont finançables à l'aide des sommes cumulées sur votre compte professionnel de formation.

Toutes les formalités ainsi que le montant disponible dans votre portefeuille sont accessibles en ligne depuis le site www.moncompteformation.gouv.fr

Le CPF de Transition Professionnelle

Ce dispositif d'accompagnement dans votre reconversion professionnelle s'adresse aux salariés du privé en CDI ou en CDD. Le CPF de Transition Professionnelle est soumis à l'acceptation par un organisme indépendant (Transitions Pro) auprès duquel il vous faudra constituer un dossier. Si votre dossier est retenu, l'intégralité de votre formation sera financée et votre salaire sera maintenu (dans le respect de certains seuils) pendant la durée de la formation. N'hésitez pas à rentrer en contact avec l'administration pour obtenir plus de renseignements au sujet de ce dispositif.



Contact

contact@icare-edu.fr

Tél. (Paris) : 01 47 04 01 96

Tél. (Côte d'Azur) : 04 28 70 56 46

Référent Handicap

aclevy@icare-edu.fr

Tél. : 01 47 04 01 96



Paroles d' alumni

Plus qu'une école, une grande famille de professionnels qui nous a permis d'évoluer rapidement dans des établissements de prestige. Des contacts professionnels essentiels à notre évolution tant professionnelle que personnelle.

Sarah Montarnier, Promotion 2014

Responsable des Chalets au K2 Palace Courchevel

L'ICARE m'a appris à maîtriser mon environnement, et quelque soit la demande que j'ai à traiter je vais toujours au-delà de ce qui est attendu.

Moussa Niang, Promotion 2009,

Assistant chef concierge au Saint Régis Dubaï

L'ICARE c'est une grande famille : entraide, soutien et professionnalisme réunis.

Camille Gallet, Promotion 2020,

Réceptionniste Concierge
à l'Hôtel des Roches Rouges Saint-Raphaël

Je prépare une candidature pour intégrer une nouvelle formation de Management Hôtelier et c'est précisément grâce au diplôme obtenu au sein de l'établissement que je vais pouvoir intégrer un Master dans une grande école à Paris.

Antoine Montovani, Promotion 2014,

Majordome au Chalet Edelweiss Courchevel

Issue de l'armée, l'ICARE a assuré ma reconversion et m'a permis d'être gouvernante à la réouverture du Ritz.

Cindy Chapeleau, Promotion 2014,

Gouvernante au Ritz Paris



Campus de Paris - 01 47 04 01 96

Campus Côte d'Azur - 04 28 70 56 46

contact@icare-edu.fr

www.ICARE-EDU.fr