



École Internationale de Management  
en Hôtellerie-Restauration de Luxe depuis 1984

L'expérience du Service  
au service de l'Excellence

---

---

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

---

---

**F**orte d'une expérience de 35 ans dans la formation à l'excellence, l'ICI-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 anciens élèves 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 Peninsula, le Bristol, le K2, l'Hôtel du Cap-Eden-Roc, Le Grand-Hôtel du Cap-Ferrat, le Château Saint-Martin mais aussi Guerlain, Louis Vuitton et Dior travaillent avec nous.

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



## LE MOT DE LA DIRECTRICE

*Intégrer l'ICI-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-même 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. Grâce à cela, 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'ICI-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 anciens 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.*

Stéphanie Bronner

## LE PLACEMENT EN STAGE & 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'anciens restent à votre disposition afin de vous permettre d'évoluer dans les meilleures conditions tout au long de votre carrière.



## ATOUPS & CHIFFRES CLÉS

Une formation exclusivement destinée au luxe



Un réseau de partenaires prestigieux



97% de placement en entreprise



L'ouverture à l'international



Un environnement pratique d'exception



Des diplômes certifiés par l'État et enregistrés  
au RNCP



Des formateurs majoritairement issus  
du monde professionnel



Un accompagnement personnalisé



Un réseau de 1500 anciens



85% d'étudiants placés en 5\*,  
Palaces et restaurants étoilés



Un taux de réussite de 70%

### Des formations modernes

Véritable pionnier de la pédagogie inversée dans l'univers de la formation à l'hôtellerie-restauration, l'ICI-ICARE prône des méthodes d'enseignement innovantes qui tranchent avec une approche traditionnelle souvent trop verticale. Dans notre établissement, 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 croyons en un enseignement où les suggestions des étudiants sont encouragées, prises au sérieux et implémentées. Nous croyons en une pédagogie qui accroît la confiance en soi des participants et leur donne les moyens d'être autonomes en développant par la même occasion ces deux qualités essentielles du manager.

### Des formations diplômantes

Au cours de votre cursus pédagogique, vous aurez la possibilité d'obtenir 2 diplômes :

- Un diplôme certifié par l'État de niveau 5 (équivalent Bac + 2) obtenu à la fin de la seconde année
- Un diplôme certifié par l'État de niveau 6 (équivalent Bac + 3) obtenu à la fin de la troisième année

### Des formations pour tous les profils

Que vous soyez bachelier, étudiant ou professionnel, nous avons le cursus qui vous convient.

Formation Bachelor en 3 années, admissions parallèles ou Validation des Acquis de l'Expérience, de nombreuses possibilités vous sont accessibles pour acquérir le savoir-faire enseigné dans notre établissement.

### Des formations uniques

Au sein de l'ICI-ICARE, c'est dans un établissement à taille humaine et dans un esprit familial que vous intégrerez les valeurs emblématiques de l'école puisées dans une histoire empreinte de rencontres, d'échanges et de perfectionnement constant.

Certification professionnelle de niveau 6, enregistrée au CNCP par Arrêté du 17/07/2015 et publiée au J.O. du 25/07/2015, code NSF 334p.

Certification professionnelle de niveau 5, enregistrée au CNCP par Arrêté du 07/04/2017 et publiée au J.O. du 21/04/2017, code NSF 334p.

## NOS CAMPUS

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

### **Campus de Paris :**

400m<sup>2</sup> à Paris à deux pas du Père Lachaise où les étudiants peuvent suivre les cours à l'aide des derniers équipements numériques et profiter de notre toit-terrasse aménagé pour leurs instants de détente.



### **Campus Côte d'Azur (ouverture en septembre 2021) :**

Au coeur 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 pratiquent en situation réelle.

Avec six établissements haut de gamme et de luxe, 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.

### Hôtels :



Le Bel Ami

\*\*\*\*\*



Montalembert

\*\*\*\*\*



Hotel de Sers

\*\*\*\*\*



Paris Marriott  
Ambassador

\*\*\*\*\*

### Restaurants :



Siamsa

Restauration  
Bistrannique



Fleur de Pavé

Restauration Gastronomique  
1 étoile au Guide Michelin

# LES CURSUS

- Prérequis :
- BAC général
  - BAC technologique
  - BAC professionnel

**1<sup>ère</sup> année de Bachelor**  
Rentrée en septembre

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

**Certificat ICI-ICARE**

Stage 6 mois

- Prérequis :
- Bac + 2
  - Expérience professionnelle qualifiante

**2<sup>ème</sup> année de Bachelor**  
Rentrée en septembre

**PROFESSIONNALISATION**  
Vers les métiers d'assistant manager

**OPTIONS**  
Réception et Conciergerie  
• Restauration  
• Housekeeping

**Diplôme niveau 5 (Bac + 2)**

Stage 6 mois

- Prérequis :
- BAC +2 (hôtellerie-restauration)
  - Expérience professionnelle qualifiante
  - BAC +3 et plus

**3<sup>ème</sup> année**  
**Bachelor in Luxury Hotel Management**  
Rentrées en octobre et avril

**GESTION**  
Vers les métiers du management

**SPÉCIALISATIONS**  
Réception / Réservation  
• Conciergerie  
• Housekeeping  
• Restauration

**Diplôme niveau 6 (Bac + 3)**

Stage de fin d'études ou emploi



Inès Griffault en stage en réception au Grand-Hôtel du Cap-Ferrat

# BACHELOR IN LUXURY HOTEL MANAGEMENT

## Approche Pédagogique & 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.*

L'ICI-ICARE travaille depuis plus de 35 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 vous 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 ce faire 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 l'ICI-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 en vous le savoir-être et la culture nécessaire 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'ICI-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.

BACHELOR  
1<sup>ère</sup> année

BACHELOR  
2<sup>ème</sup> année

BACHELOR  
3<sup>ème</sup> année

Technique & Gestion

Réception / réservation			Spécialisation réception & réservation
Service de gouvernance			Spécialisation housekeeping
Service de restauration			Spécialisation restauration
Conciergerie			Spécialisation conciergerie
Missions concierge			Spécialisation conciergerie
Gestion / comptabilité d'une loge			Spécialisation conciergerie
Gestion / comptabilité de la réception			Spécialisation réception & réservation
Cardex			
Hébergement			
Économat / gestion des stocks			
Œnologie			Spécialisation uniquement (en anglais)
TP hébergement		Option réception & conciergerie	Spécialisations réception & conciergerie
TP housekeeping		Option housekeeping uniquement	Spécialisation housekeeping
TP restauration		Option restauration uniquement	Spécialisation réception
Marketing opérationnel			
Communication			
Service commercial (en anglais)			
Expérience client (en anglais)			
General Management (en anglais)			
RH & préparation projet professionnel			
Gestion de projet			
Droit du travail			
Droit des contrats			
Développement durable			
Bureautique			

STAGE DE 6 MOIS

STAGE DE 6 MOIS

Attitude & Expression

Etiquette, Protocole, Savoir-Être			
Grooming		Nouveaux étudiants uniquement	Nouveaux étudiants uniquement
Anglais & Théâtre en anglais			
Espagnol			
Programme Voltaire		Nouveaux étudiants uniquement	Nouveaux étudiants uniquement
Vente et négociation			
Improvisation appliquée			
Expression orale			
Communication comportementale			
Susciter l'intérêt du client			
Esprit de service			
Yoga			

STAGE DE 6 MOIS

STAGE DE 6 MOIS

Culturel

Marketing et culture du luxe			
Culture générale			
Gastronomie			
Cultures et civilisations			
Visites extérieures guidées / autonomes			
Transports de luxe (aérien, maritime, routier)			

## 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
- ↳ Construction du dossier
- ↳ Commission d'étude du dossier
- ↳ Validation totale ou partielle des acquis

### **L'ICI-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.



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

## DÉBOUCHÉS & POURSUITE D'ÉTUDES

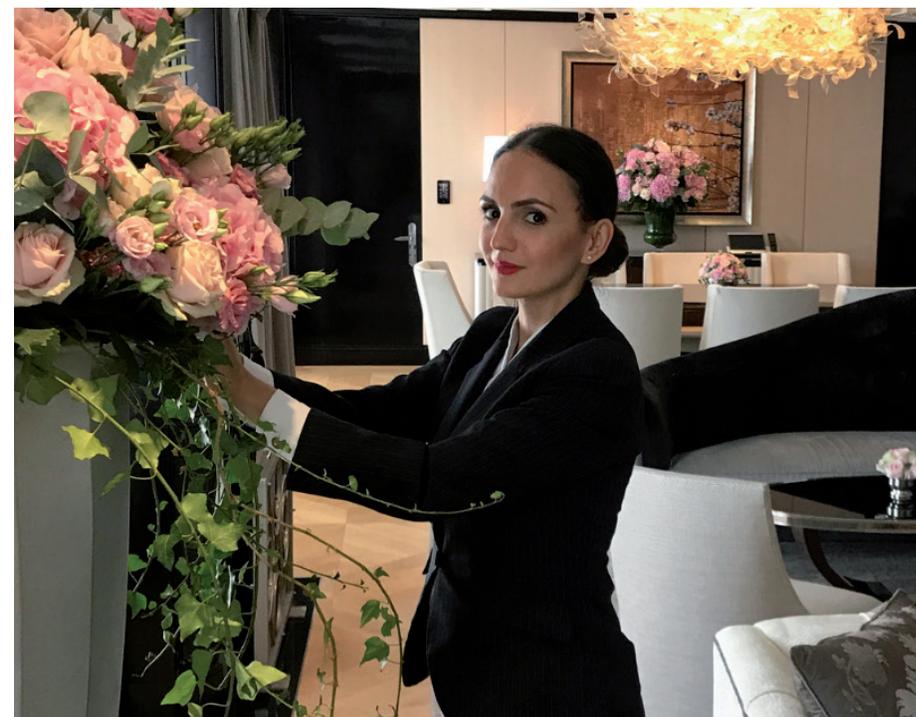
À l'issue de votre Bachelor, le diplôme obtenu garantit l'équivalence nécessaire pour intégrer un Master en admission parallèle. Le service d'orientation de l'ICI-ICARE peut vous guider de manière objective vers le master le plus approprié en fonction de votre projet professionnel.

Il est aussi possible de rejoindre le monde de l'hôtellerie-restauration de luxe en tant que collaborateur mais aussi et plus largement toutes les activités où il est question d'être au service d'une clientèle haut de gamme.

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

- DIRECTEUR / DIRECTRICE D'ÉTABLISSEMENT
- DIRECTEUR / DIRECTRICE DE RESTAURANT
- DIRECTEUR / DIRECTRICE F&B
- DIRECTEUR / DIRECTRICE D'HÉBERGEMENT
- 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
- CHEF DE RANG
- CHARGÉ(E) DE PROJET ÉVÉNEMENTIEL HÔTELIER

Retrouvez en ligne sur notre site internet [www.icare-edu.fr](http://www.icare-edu.fr) toutes nos fiches métier afin d'approfondir votre connaissance des postes ci-dessus.



Yasmina Dsuli en stage au Peninsula Paris

# TARIFS & MODALITÉS D'ADMISSION

## Frais de scolarité

### 1<sup>ère</sup> année de Bachelor

Comptant à la rentrée	5 900 €
Ou en 3 mensualités de	2 045 €
Ou en 6 mensualités de	1 030 €

### 2<sup>ème</sup> année de Bachelor

Comptant à la rentrée	6 300 €
Ou en 3 mensualités de	2 180 €
Ou en 6 mensualités de	1 465 €

### 3<sup>ème</sup> année de Bachelor

Comptant à la rentrée	8 300 €
Ou en 3 mensualités de	2 875 €
Ou en 6 mensualités de	1 465 €

### Autres frais :

- Frais d'inscription : 600 € payables à l'inscription de l'étudiant(e)
- Frais annexes (Projet Voltaire, 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 pour la rentrée d'avril 2021 débutent en mai 2020 et les admissions pour la rentrée de septembre / octobre 2021 débutent en octobre 2020.

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

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

→ Si le projet est adéquat, s'organisent alors les épreuves de sélection qui peuvent avoir lieu en présentiel ou à distance.

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.



Christopher Dao en stage de restauration 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 étudiants sont retenus sur des critères académiques et financiers pour devenir titulaires d'une bourse que nous construisons avec nos partenaires.

### La Bourse Oetker Collection



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

### La Bourse B. Signature



Partenaire historique de l'ICI-ICARE, Le groupe B. Signature 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.

### 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.

## BOURSES & FINANCEMENTS

### Crédit bancaire

Notre partenaire la Caisse d'Epargne accompagne nos étudiants dans le financement de leurs études avec un taux préférentiel à 0,80% 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](http://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 (Transition 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.



conception graphique : Marion Frisquet

## PAROLES D'ANCIENS

*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'ICI-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 Dubai**

*L'ICI-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'ICI-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**

### Contact Étudiants

etudiant@icare-edu.fr

Tél. : 01 47 04 01 96

### Contact Entreprises

entreprise@icare-edu.fr

Tél. : 01 47 04 01 96

### Référent Handicap

cgrimault@icare-edu.fr

Tél. : 01 47 04 01 96



École Internationale de Management  
en Hôtellerie-Restauration de Luxe depuis 1984

13, rue Fernand Léger  
75020 Paris

01 47 04 01 96  
etudiant@icare-educare.fr  
www.icare-educare.fr