

Licence professionnelle Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration



Niveau de
diplôme
BAC +3



ECTS
60 crédits



Durée
1 année, 2
semestres



Langues
d'enseignement
Français

Parcours proposés

- › Gestion et entrepreneuriat en hôtellerie restauration
- › Gestion et entrepreneuriat en hôtellerie restauration
- Alternance

Présentation

Cette licence professionnelle met en étroite collaboration les compétences et le savoir-faire professionnel et technologique de la plus ancienne école hôtelière de France : le Lycée Hôtelier Savoie Léman de Thonon-les-Bains, et les 20 ans d'expérience en management hôtelier trilingue du Département CITHEME de l'IAE Savoie Mont-Blanc.

Autour d'un grand "tronc commun", deux types de publics sont visés.

- * Ceux orientés vers les postes de management dans des petites et moyennes structures d'hébergement et restauration
- * Ceux orientés vers la création ou la reprise d'entreprise du secteur de l'hôtellerie restauration

Objectifs

La formation vise à apporter aux étudiants un ensemble de compétences nécessaires à la création et à la gestion d'une

structure d'hébergement et/ou de restauration. Cela passe par l'acquisition de compétences spécifiques en :

- * Gestion au sens large (stratégie, management, marketing, finance...)
- * Organisation de la production de service en HR (réglementation, ingénierie...)
- * Entrepreneuriat (création et reprises d'entreprises)
- * Langues vivantes

Des modules d'ouverture et d'expertise professionnelle (oenologie, yield management...) sont également proposés au sein de la formation.

Conscient des enjeux actuels du secteur, l'accent est également mis sur la digitalisation et le numérique (thématique transversale abordés au sein de plusieurs enseignements), ainsi que sur la responsabilité sociétale et environnementale des entreprises. Des modules visant à ouvrir l'esprit des étudiants sur de nouveaux modes de management sont également proposés.

Dimension internationale

Les stages et les contrats de professionnalisation peuvent se réaliser à l'étranger.

La formation accueille également chaque année des étudiants internationaux.

Les atouts de la formation

Au croisement des mondes professionnel, universitaire et de l'enseignement secondaire technologique, les différents modules d'enseignements sont pris en charges par des représentants de ces trois horizons.

- * Des enseignants chercheurs, issus du monde universitaire, apportent une grille d'analyse scientifique dans leurs domaines d'expertise respectifs
- * Des enseignants du lycée hôtelier apportent des compétences spécifiques liées au domaine de l'hôtellerie restauration
- * Des professionnels, apportent un approche terrain et concrète

La diversité des profils des enseignants est une richesse pour la formation.

Les petites promotions, accueillant chaque année un nombre d'étudiants restreint, permettent un accompagnement personnalisé, au plus près de leur projet professionnel.

Des projets entrepreneuriaux transversaux d'ampleur permettent aux étudiants de concrétiser et de faire le lien entre les différentes notions abordées dans le cadre de l'ensemble des enseignements.

Organisation

Date de début de la formation : Fin septembre

Date de fin de la formation : Septembre N+1

Stage (hors formation en alternance)

Stage

Année d'études : L3

Nature du stage : Obligatoire

Période : Mai

Période : Juin

Période : Juillet

Période : Août

Durée : 16 semaines

Lieu du stage : En France ou à l'étranger

Exemple de missions

Les stages doivent être en cohérence avec le contenu pédagogique de la formation. Si des missions opérationnelles peuvent être ponctuellement réalisées par les étudiants durant cette période de stage, des tâches d'encadrement, de réflexion sur une composante stratégique de l'entreprise (marketing, communication interne ou externe, gestion des coûts...) devront également leur être proposées.

Si les structures classiques d'hébergement restauration sont généralement privilégiées par les étudiants, les stages peuvent également être réalisées dans des entreprises de secteurs connexes (résidence de tourisme, résidence service senior, chaîne de boulangerie...) à partir du moment où les missions permettent de consolider les compétences attendues de la formation.

Alternance

Alternance

Année d'études : L3

Type de contrat alternance : Contrat d'apprentissage

Type de contrat alternance : Contrat de professionnalisation

Rythme d'alternance

Formation en classe : périodes de deux ou trois semaines consécutives

Formation en entreprise : les périodes en entreprise peuvent aller de deux à huit semaines consécutives

Exemple de missions

Les missions confiées dans le cadre de l'alternance doivent être en cohérence avec le contenu pédagogique de la formation. Si des missions opérationnelles peuvent être ponctuellement réalisées par les alternants, des tâches d'encadrement, de réflexion sur une composante stratégique de l'entreprise (marketing, communication interne ou externe, gestion des coûts...) devront également leur être proposées.

Admission

A qui s'adresse la formation ?

La formation (qu'elle se déroule en formation initiale ou en alternance) s'adresse à des étudiants titulaires d'un BAC +2 qui ont pour projet de créer, de reprendre, ou de gérer à plus ou moins long terme une structure d'hébergement et/ou de restauration. Des études antérieures en hôtellerie restauration (Bac STHR, BTS MHR...) sont un plus. Pour les étudiants issus d'autres filières que l'hôtellerie restauration, une expérience dans ce secteur d'activité est fortement conseillée (stage, alternance, emploi étudiant...).

La formation s'adresse également aux personnes actives, qui souhaiterait reprendre leurs études, ou qui auraient des projets d'ouverture, de reprise d'activités dans le secteur de l'hébergement et de la restauration (ou secteurs connexes).

Candidater et s'inscrire

[Candidater / S'inscrire](#)

Et après

Poursuite d'études

Poursuite d'études en Master possible, au sein d'un certain nombre d'IAE en France, ainsi qu'au sein d'un certain nombre d'écoles spécialisées en HR

Métiers visés et insertion professionnelle

Manager d'hôtel et/ou restaurant ; Maitre d'hôtel ; Gérant de café, bar, brasserie ; Responsable de réception ; Réceptionniste en charge du yield management ; Créateur ou repreneur de petite et moyenne structure hôtelière et/ou restaurant ; Directeur de restauration, Directeur d'établissement d'accueil pour enfants, Directeur de résidences hôtelières, Chef de réception, Chef de rang, Cuisinier ; Assistant ou responsable F&B

Infos pratiques

Contacts

Responsable pédagogique

Julien Martel

 +33 4 79 75 85 85

 Julien.Martel@univ-savoie.fr

Responsable pédagogique

Xavier Kirch

 +33 4 79 75 85 85

 Xavier.Kirch@univ-savoie.fr

Secrétariat pédagogique

Juliette Viton

 +33 4 50 09 24 30

 Juliette.Viton@univ-savoie.fr

Etablissements partenaires

Lycée hôtelier Savoie Léman Thonon

<http://www.lhsl.fr>

Lieux

 Thonon-les-Bains (74)

Programme

Organisation

La formation est proposée en formation initiale et en apprentissage.

- * La formation initiale débute au cours de la seconde quinzaine de septembre. Elle est organisée en deux semestres. Un stage d'une durée de 16 semaines doit être effectué en fin de formation. Le jury de délibération de la formation se tient généralement en septembre
- * La formation en alternance débute au cours de la seconde quinzaine de septembre. Les étudiants sont présents en formation au lycée hôtelier sur 16 semaines. Les périodes de formation durent généralement deux ou trois semaines (en continu).

Gestion et entrepreneuriat en hôtellerie restauration

LP - Gestion et entrepreneuriat en hôtellerie restauration

Semestre 5

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE501 Stratégie, marketing et communication digitale 1	UE				4
Démarche stratégique de l'entreprise	EC	6h	6h		1
Marketing opérationnel et digital en HR	EC	7h	7h		2
Jeux d'entreprise	EC	8h	8h		1
UE502 Pilotage de l'entreprise 1	UE				8
Comptabilité et contrôle	EC	8h	8h		2
Analyse financière	EC	10h	10h		3
Management	EC	16h	16h		3
UE503 Réglementation et organisation de l'entreprise	UE				6
Organisation de la production de services en HR	EC	14h	14h		3
Législation du travail et des sociétés	EC	10h	10h		3
UE504 Entreprenariat et expertise professionnelle	UE				5
Yield Management	EC	7h	7h		2
Oenologie	EC	6h	6h		1
Outils d'aide à la création d'entreprise	EC	10h	10h		2
UE505 Langues Vivantes	UE				3
Anglais	EC	16h	16h		1
Langue vivante 2	CHOIX				
LV2 - Espagnol confirmé	EC	8h	8h		2
LV2 - Espagnol débutant	EC	8h	8h		2
LV2 - Italien	EC	8h	8h		2

LV2 - Allemand	EC	8h	8h	2
UE506 Projet tutoré	UE			4
Projet Entrepreneurial	EC	20h	20h	4

Semestre 6

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE601 Stratégie, marketing et communication digitale 2	UE				5
Stratégie digitale	EC	8h	8h		2
Outils digitaux	EC	4h	4h		1
Communication professionnelle	EC	9h	9h		2
UE602 Pilotage de l'entreprise 2	UE				3
Management financier	EC	11h	11h		2
RSE en hôtellerie restauration	EC	8h	8h		1
Accompagnement oenologie	MODULE	2h	2h		0
UE603 Entrepreneuriat	UE				3
Sociologie et tendances de consommation	EC	6h	6h		1
Ingénierie Hôtelière	EC	7h	7h		2
UE604 Langue vivante	UE				3
Anglais	EC	14h	14h		3
UE605 Projet tutoré	UE				8
Projet Entrepreneurial	EC	35h	35h		8
Séminaires, conférences et méthodologie	MODULE	3h	3h		
UE606 Missions professionnelles	UE				8
Evaluation des missions en entreprise	EC				5
Mémoire et soutenance	EC				3

Gestion et entrepreneuriat en hôtellerie restauration - Alternance

LP - Gestion et entrepreneuriat en hôtellerie restauration - Alternance

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE01 Stratégie, Marketing et communication digitale	UE				9
Démarche stratégique de l'entreprise	EC	8h	8h		2
Marketing opérationnel et digital en HR	EC	8h	8h		2
Communication professionnelle	EC	14h	14h		2
Stratégie digitale	EC	13h	13h		3
UE02 Pilotage financier de l'entreprise	UE				6
Comptabilité et contrôle	EC	6h	6h		1
Analyse financière	EC	10h	10h		2
Management financier	EC	12h	12h		3

UE03 Réglementation et organisation de l'entreprise	UE			10
Législation du travail et des sociétés	EC	10h	10h	2
Organisation de la production de services en HR	EC	16h	16h	3
Management	EC	16h	16h	3
Démarche RSE	EC	10h	10h	2
UE04 Entrepreneuriat et expertise professionnelle	UE			9
Outils d'aide à la création d'entreprise	EC	10h	10h	2
Jeux d'entreprise	EC	10h	10h	2
Ingénierie hôtelière	EC	8h	8h	1
Yield management	EC	8h	8h	2
Oenologie	EC	8h	8h	1
Sociologie et tendances de consommation	EC	6h	6h	1
UE05 Langues vivantes	UE			6
Anglais	EC	22h	22h	4
LV2 - Espagnol	EC	10h	10h	2
UE06 Projet tutoré	UE			10
Projet tutoré	EC	3h	3h	10
Visites séminaires et conférences	MODULE	7h	7h	
Méthodologie et accompagnement projet	MODULE	33h	33h	
UE07 Missions professionnelles	UE			10
Evaluation des missions en entreprise	EC			5
Mémoire d'alternance	EC	4h	4h	5
Travail sur projet	MODULE			0