

DROIT, ÉCONOMIE, GESTION

Gestion et entrepreneuriat en hôtellerie restauration - Alternance

Licence professionnelle Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration



Durée
1 année, 2
semestres



**Langues
d'enseignement**
Français

Présentation

La licence professionnelle est délivrée par l'IAE Savoie Mont Blanc en collaboration avec l'Ecole Hôtelière Savoie Léman et Formasup Pays de Savoie.

Objectifs

L'objectif de cette formation est de former des gestionnaires d'établissements hôteliers polyvalents, compétents dans les domaines aussi variés que la gestion, la mercatique, l'ingénierie financière et technique, les nouvelles technologies et les langues. Il s'agit de former des professionnels ayant la volonté de reprendre ou de créer de petites et moyennes entreprises hôtelières et/ou de restauration dans un secteur où il existe une fragilité des structures due à un manque de repreneurs.

Dimension internationale

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

La formation accueille également des étudiants étrangers.

Les atouts de la formation

Formation délocalisée au Lycée Hôtelier Savoie-Léman à Thonon-les-Bains pour des raisons d'utilisation d'une infrastructure hôtelière adaptée.

Organisation

Date de début de la formation : 2ème quinzaine de septembre

Date de fin de la formation : Fin septembre

Admission

A qui s'adresse la formation ?

Être titulaire d'un Bac +2 de type BTS Hôtellerie-restauration, Tourisme / L2 Eco-Gestion, AES / DUT TC, GEA, GACO ou équivalent avec stage ou expérience de l'hôtellerie...

Candidater et s'inscrire

[✉ Candidater / S'inscrire](#)

Et après

Métiers visés et insertion professionnelle

Manager d'hôtel et/ou restaurant, Assistant d'hôtel et/ou restaurant, Gérant de café, bar, brasserie, Réceptionniste en charge du yield management, Créateur ou repreneur de petite 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...

97 % = Taux d'insertion professionnelle 6 mois après l'obtention du diplôme.

Infos pratiques

Contacts

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.ecole-hoteliere-thonon.com/>

Lieux

📍 Thonon-les-Bains (74)

Programme

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 Entreprenariat 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