

DROIT, ÉCONOMIE, GESTION

# LP - 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

### Semestre 5

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE501 Fondamentaux du management 1	UE				8
Démarche stratégique de l'entreprise	EC	8h	12h		3
Marketing	EC	10h	10h		3
Management humain 1	EC	8h	8h		2
UE502 Pilotage financier 1	UE				5
Comptabilité et contrôle	EC	8h	6h		2
Analyse financière	EC	10h	10h		3
UE503 Réglementation et organisation de l'entreprise	UE				6
Organisation de la production de services en HR	EC	14h	16h		4
Législation du travail et des sociétés	EC	12h	12h		2
UE504 Entrepreneuriat et expertise	UE				4
Sociologie et tendances de consommation	EC	12h			1
Entrepreneuriat	EC	10h	10h		3
UE505 Langues vivantes	UE				3
Anglais	EC		12h		1
Langues vivantes 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 et missions professionnelles	UE				4
Projet tutoré	EC	16h	7h		3
Visites séminaires et conférences	MODULE		6h		
Travail sur projet	MODULE		27h		
Alternance	EC		6h		1

### Semestre 6

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE601 Fondamentaux du management 2	UE				5
Stratégie digitale	EC	14h	8h		2
Démarche RSE	EC	16h			1
Communication professionnelle	EC	6h	10h		1
Management humain 2	EC	8h	8h		1

UE602 Pilotage financier 2	UE			3
Management financier	EC	12h	12h	2
Yield management	EC	8h	8h	1
UE603 Organisation de l'entreprise HR	UE			3
Ingénierie hôtelière	EC		16h	1
Jeux d'entreprise	EC	7h	13h	1
Oenologie	EC	4h	12h	1
UE604 Langue vivante	UE			3
Anglais	EC	12h	12h	3
UE605 Projet	UE			8
Projet tutoré	EC		40h	8
UE606 Missions professionnelles	UE			8
Rapport d'alternance	EC		8h	3
Evaluation des missions en entreprise	EC			5
Travail sur projet	MODULE			
Séminaires, conférences et méthodologie	MODL		20h	