

DROIT, ÉCONOMIE, GESTION

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 reprise de PME/PMI en hôtellerie restauration
- Gestion et reprise de PME/PMI en hôtellerie restauration - Alternance

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 stages et 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 : 2 quinzaine de septembre

Date de fin de la formation : Fin septembre

Admission

A qui s'adresse la formation ?

Formation initiale : être titulaire d'un Bac +2 ou équivalent.

Alternance : 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

Marie-Christine Boulon

 04 50 71 13 80

 Marie-Christine.Boulon@univ-savoie.fr

Responsable pédagogique

Xavier Kirch

 +33 4 79 75 85 85

 Xavier.Kirch@univ-savoie.fr

Secrétariat pédagogique

Juliette Viton

 04 50 71 13 80

 Juliette.Viton@univ-savoie.fr

Etablissements partenaires

Lycée hôtelier Savoie Léman Thonon

 <http://www.ecole-hoteliere-thonon.com/>

Lieux

 Thonon-les-Bains (74)



Programme

Gestion et reprise de PME/PMI en
hôtellerie restauration

Gestion et reprise de PME/PMI en
hôtellerie restauration - Alternance