

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

- > LP - Gestion et entrepreneuriat en hôtellerie restauration
- > LP - 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 CITHÈME 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

[La licence professionnelle est classée 13ème dans le classement Bachelor tourisme hôtellerie 2025.](#)

La formation Licence professionnelle Gestion et Entreprenariat en hôtellerie-restauration est classée à la

2ème place [du classement Management du Tourisme et de l'Hôtellerie en Auvergne-Rhône-Alpes.](#)

Campagne de candidature via [E-candidat](#) du 19/01/26 au 20/03/26.



**LYCÉE HÔTELIER**  
SAVOIE - LÉMAN  
— THONON-LES-BAINS —

## 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 années 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 ; Maître 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).

### LP - Gestion et entrepreneuriat en hôtellerie restauration

#### LP - Gestion et entrepreneuriat en hôtellerie restauration

Semestre 5

Semestre 6

### LP - Gestion et entrepreneuriat en hôtellerie restauration - Alternance

#### LP - Gestion et entrepreneuriat en hôtellerie restauration - Alternance

Semestre 5

Semestre 6