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 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

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-candidatdu 20/01/25 au 12/05/25

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.

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 23 avril 2025

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 internationnaux.

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 ou

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 23 avril 2025

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

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 23 avril 2025

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)

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 23 avril 2025

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

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE501 Fondamentaux du management 1	UE				6
Démarche stratégique de l'entreprise	EC	8h	12h		2
Marketing	EC	10h	10h		2
Management humain 1	EC	8h	8h		2
UE502 Pilotage financier 1	UE				3
Comptabilité et contrôle	EC	8h	4h		1
Analyse financière	EC	10h	10h		2
UE503 Réglementation et organisation de l'entreprise	UE				5
Organisation de la production de services en HR	EC	14h	14h		3
Législation du travail et des sociétés	EC	12h	8h		2
UE504 Entrepreunariat et expertise	UE				5
Sociologie et tendances de consommation	EC	12h			2
Entrepreneuriat	EC	10h	14h		3
UE505 Langues Vivantes	UE				5
Anglais	EC	15h	15h		3
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

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 23 avril 2025

UE506 Projet	UE				6
Projet tutoré	EC	16h	36h		6

Semestre 6

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE601 Fondamentaux du management 2	UE				5
Stratégie digitale	EC	14h	6h		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	6h		1
UE603 Organisation de l'entreprise HR	UE				3
Ingénierie Hôtelière	EC		16h		1
Jeux d'entreprise	EC		16h		1
Oenologie	EC	4h	12h		1
UE604 Langue vivante	UE				3
Anglais	EC	12h	12h		3
UE605 Projet	UE				9
Projet tutoré	EC		27h		5
Montage et incubations projets sur plateaux techniques	EC		30h		4
UE606 Stage	UE				7
Mémoire et soutenance	EC				3
Evaluation des missions en entreprise	EC				4
Séminaires, conférences et méthodologie	MODULE		4h		
Engagement étudiant (bonus)	EC				

LP - Gestion et entrepreneuriat en hôtellerie restauration - Alternance

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

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 23 avril 2025

MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, DE LA RECHERCHE ET DE L'INNOVATION
Liberté
Égalité
Fraternité

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 Entrepreunariat et expertise	UE				4
Sociologie et tendances de consommation	EC	12h			1
Entreprenariat	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

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 23 avril 2025

MINISTÈRE
DE L'ENSEIGNEMENT
SUPÉRIEUR,
DE LA RECHERCHE
ET DE L'INNOVATION
Liberté
Égalité
Fraternité

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	
Engagement étudiant (bonus)	EC		

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 23 avril 2025