

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 entrepreneuriat en hôtellerie restauration
- > Gestion et entrepreneuriat 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..

Les programmes de formation sont en cours d'élaboration. Cliquez sur les liens suivants pour télécharger les maquettes de formation (document non contractuel, susceptible de modification) : [LP Formation Initiale](#) / [LP Alternance](#)

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 entrepreneuriat en hôtellerie restauration

LP - Gestion et entrepreneuriat en hôtellerie restauration

Semestre 5

UE501 Stratégie, marketing et communication digitale 1	5 crédits
Démarche stratégique de l'entreprise	1 crédits
Marketing opérationnel et digital en HR	2 crédits
Communication professionnelle	2 crédits
UE502 Pilotage de l'entreprise 1	8 crédits
Comptabilité et contrôle	2 crédits
Analyse financière	3 crédits
Management opérationnel et humain	3 crédits
UE503 Réglementation et organisation de l'entreprise	6 crédits
Organisation de la production de services en HR	3 crédits
Législation du travail et des sociétés	3 crédits
UE504 Entrepreneuriat et expertise professionnelle	4 crédits
Jeux d'entreprise	1 crédits
Yield Management	2 crédits
œnologie	1 crédits
UE505 Langues Vivantes	3 crédits
Anglais	1 crédits
Langue vivante 2	
LV2 - Espagnol confirmé	2 crédits
LV2 - Espagnol débutant	2 crédits
LV2 - Italien	2 crédits
LV2 - Allemand	2 crédits
UE506 Projet tutoré	2 crédits
Projet Entrepreneurial	4 crédits

Semestre 6

UE601 Stratégie, marketing et communication digitale 2	3 crédits
Stratégie digitale	2 crédits
Outils digitaux	1 crédits
UE602 Pilotage de l'entreprise 2	3 crédits
Management financier	2 crédits
RSE en hôtellerie restauration	1 crédits
UE603 Entrepreneuriat	5 crédits
Sociologie et tendances de consommation	1 crédits
Ingénierie Hôtelière	2 crédits
Reprise et création d'entreprise	2 crédits
UE604 Langue vivante	3 crédits
Anglais	3 crédits
UE605 Projet tutoré	8 crédits
Projet Entrepreneurial	8 crédits
Séminaires et conférences	
UE606 Missions professionnelles	8 crédits
Stages et évaluation en entreprise	5 crédits
Mémoire et soutenance	3 crédits
Methodologie au mémoire	

Gestion et entrepreneuriat en hôtellerie restauration - Alternance

LP - Gestion et entrepreneuriat en hôtellerie restauration - Alternance

UE01 Stratégie, Marketing et communication digitale	9 crédits	Travail sur projet	0 crédits
Démarche stratégique de l'entreprise	2 crédits		
Marketing opérationnel et digital en HR	2 crédits		
Communication professionnelle	2 crédits		
Stratégie digitale	3 crédits		
UE02 Pilotage financier de l'entreprise	6 crédits		
Comptabilité et contrôle	2 crédits		
Analyse financière	2 crédits		
Management financier	2 crédits		
UE03 Réglementation et organisation de l'entreprise	10 crédits		
Législation du travail et des sociétés	2 crédits		
Organisation de la production de services en HR	3 crédits		
Management opérationnel et humain	3 crédits		
Démarche RSE	2 crédits		
UE04 Entrepreneuriat et expertise professionnelle	9 crédits		
Reprise et création d'entreprise	2 crédits		
Jeux d'entreprise	2 crédits		
Ingénierie hôtelière	1 crédits		
Yield management	2 crédits		
Œnologie	1 crédits		
Sociologie et tendances de consommation	1 crédits		
UE05 Langues vivantes	6 crédits		
Anglais	4 crédits		
LV2 - Espagnol	2 crédits		
UE06 Projet tutoré	10 crédits		
Projet	10 crédits		
Visites séminaires et conférences			
UE07 Missions professionnelles	10 crédits		
Alternance et évaluation en entreprise	5 crédits		
Mémoire et soutenance	5 crédits		
Méthodologie au mémoire			