

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.

Campagne de candidature via  **E-candidat** du 19/01/26 au 30/04/26.

 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.



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 crédits
Démarche stratégique de l'entreprise	EC	8h	12h		3 crédits
Marketing	EC	10h	10h		3 crédits
Management humain 1	EC	8h	8h		2 crédits
UE502 Pilotage financier 1	UE				5 crédits
Comptabilité et contrôle	EC	8h	6h		2 crédits
Analyse financière	EC	10h	10h		3 crédits
UE503 Réglementation et organisation de l'entreprise	UE				6 crédits
Organisation de la production de services en HR	EC	14h	16h		4 crédits
Législation du travail et des sociétés	EC	12h	12h		2 crédits
UE504 Entrepreneuriat et expertise	UE				4 crédits
Sociologie et tendances de consommation	EC	12h			1 crédits
Entrepreneuriat	EC	10h	10h		3 crédits
UE505 Langues vivantes	UE				3 crédits
Anglais	EC		12h		1 crédits
Langues vivantes 2	CHOIX				
LV2 - Espagnol confirmé	EC	8h	8h		2 crédits
LV2 - Espagnol débutant	EC	8h	8h		2 crédits
LV2 - Italien	EC	8h	8h		2 crédits
LV2 - Allemand	EC	8h	8h		2 crédits
UE506 Projet et missions professionnelles	UE				4 crédits
Projet tutoré	EC	16h	7h		3 crédits
Visites séminaires et conférences	MODULE		6h		
Travail sur projet	MODULE		27h		
Alternance	EC		6h		1 crédits

Semestre 6

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

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