

DROIT, ÉCONOMIE, GESTION

# LP - Gestion et entrepreneuriat en hôtellerie restauration

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.

**Campagne de candidature via  E-candidat du 20/01/25 au 21/03/25**

** 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 stages 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 :** Septembre

## Admission

### A qui s'adresse la formation ?

Être titulaire d'un Bac +2 ou équivalent.

---

## 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

Julien Martel

 +33 4 79 75 85 85

 [Julien.Martel@univ-savoie.fr](mailto:Julien.Martel@univ-savoie.fr)

#### Secrétariat pédagogique

Juliette Viton

 +33 4 50 09 24 30

 [Juliette.Viton@univ-savoie.fr](mailto:Juliette.Viton@univ-savoie.fr)

---

## Etablissements partenaires

Lycée hôtelier Savoie Léman Thonon

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

---

## Lieux

 Thonon-les-Bains (74)

# Programme

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

### Semestre 6

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE601 Fondamentaux du management 2	UE				6
Stratégie digitale	EC	14h	6h		2
Démarche RSE	EC	16h			1
Communication professionnelle	EC	6h	10h		1
Management humain 2	EC	8h	8h		2
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			4
Ingénierie Hôtelière	EC	16h		2
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			5
Evaluation des missions en entreprise	EC			5
Séminaires, conférences et méthodologie	MODULE	4h		