

Licence professionnelle

Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration : Parcours Management des entreprises de l'hôtellerie et de la restauration

- ▶ formation en alternance
- ▶ formation continue
- ▶ formation initiale

Durée : 1 an

BAC +3

Année universitaire : 2019-2020



Présentation

La licence professionnelle ne sera pas ouverte au titre de l'année universitaire 2019-2020.

Objectifs

La LP Management des Entreprises de l'Hôtellerie et de la Restauration MEHR a pour objectif de former de futurs managers opérationnels en hôtellerie et en restauration, collaborateurs de niveau II, capables d'assurer le pilotage, l'exploitation et l'encadrement d'un ou plusieurs établissements.

Les apprentis reçoivent une formation théorique et pratique, afin de les préparer à devenir de futurs managers opérationnels, capables d'accompagner les changements économiques et sociaux des établissements du secteur de l'Hôtellerie et de la Restauration.

Savoir-faire et compétences

- › Expression écrite et orale ;

- › Qualité relationnelle en langue étrangère ;
- › Mettre en avant des capacités relationnelles dans les contacts avec les clients, les fournisseurs ;
- › Etre capable de gérer et d'animer une équipe ;
- › Approfondir sa connaissance des métiers du tourisme et de l'hôtellerie ;
- › Approfondir ses compétences linguistiques.

La formation ne sera pas ouverte au titre de l'année 2019-2020.

Organisation

Rythme d'alternance

3 jours en entreprises (lundi, mardi et mercredi) / 2 jours de formation (jeudi et vendredi).

La formation ne sera pas ouverte au titre de l'année 2019-2020.

En savoir +

La formation ne sera pas ouverte au titre de l'année 2019-2020.

Modalité d'accès

Admission

Cette formation ne sera pas ouverte au titre de l'année 2020-2021.

La formation ne sera pas ouverte au titre de l'année 2019-2020.

Et après

Insertion professionnelle

A l'issue de la formation, les apprentis seront opérationnels sur des postes d'assistant puis de responsable tel que :

- › Manager en hôtellerie : Gouvernant(e), Responsable du Stewarding, Responsable hébergement, Responsable Centrale réservation ;
- › Manager en production : Responsable d'unité de production, Responsable Restauration ;
- › Manager en commercialisation : Responsable commercial, Responsable développement ;
- › Manager en ressources humaines : Responsable de site, Assistant du Directeur des Ressources Humaines.

Infos pratiques

Bâtiment Facteur Cheval, Evry

Programme

PARCOURS MANAGEMENT DES ENTREPRISES DE L'HOTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

SEMESTRE 1

- CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE	30 ECTS
- Stratégie de développement commercial	10 ECTS
- Gestion financière et gestion de trésorerie	
- Techniques comptables	
- Approche systémique du tourisme	
- ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE ET JURIDIQUE	10 ECTS
- Législation sociale et relations avec les partenaires sociaux	
- Economie et marchés	
- Droit des affaires et de la restauration	
- Démarche qualité, hygiène et sécurité	
- APPRENTISSAGES FONDAMENTAUX	10 ECTS
- Anglais des affaires	
- Techniques quantitatives de gestion	
- Culture générale et techniques d'expression	
- Informatique et NTIC	

SEMESTRE 2

- PRATIQUES DE GESTION DE L'HOTELLERIE RESTAURATION	30 ECTS
- Négociation commerciale	10 ECTS
- Fiscalité et gestion du patrimoine	
- Contrôle des coûts et contrôle d'exploitation	
- Gestion de l'emploi et dynamisation RH	
- ACCOMPAGNEMENTS COMPLEMENTAIRES	10 ECTS
- Anglais commercial	
- Langue vivante 2	
- Techniques d'animation et de communication	
- Organisation et techniques	
- ACTIVITES PROFESSIONNELLES	10 ECTS
- Accompagnement et évaluation du projet tutoré	
- Méthodologie et soutenance du mémoire	