
LICENCE PROFESSIONNELLE

Organisation et gestion
des établissements
hôteliers et de restauration



**SERVICE DE
LA FORMATION
TOUT AU LONG
DE LA VIE**

Objectifs de la formation

La licence professionnelle Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration est une formation en un an par alternance (environ deux semaines à l'université et deux semaines en entreprise de septembre à juin, temps complet en entreprise de juin à septembre). Elle prépare aux métiers de la gestion et du management dans le secteur de l'hôtellerie, du tourisme commercial et de la restauration collective. L'alternance assure une insertion professionnelle optimale dans le tissu économique régional et national. Elle constitue une réponse adaptée aux attentes de la profession, en recherche permanente de gestionnaires compétents et dotés d'expérience de terrain.

Publics concernés

- Formation en alternance. Certification de niveau II inscrite au RNCP fiche n° 28458
- Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation
- Éligible au CPF salariés et demandeurs d'emploi (passage sur devis/financements)

Conditions d'accès

- Être titulaire d'un diplôme Bac +2 (ou de 120 crédits ECTS) ou obtenir une Validation des acquis professionnels et personnels (VAPP).
- Maîtriser l'anglais (niveau B1) et une autre langue parmi l'allemand, l'espagnol et l'italien (niveau A2-B1).

L'admission se fait sur dossier de candidature et/ou par entretien. Il existe deux sessions de recrutement, en mai et en juillet.



DÉROULEMENT DE LA FORMATION

La formation se compose de cinq unités d'enseignement (UE) :

1

Gestion et Management

2

Hôtellerie et Tourisme

3

Professionalisation et projet tutoré
(création d'entreprise)

4

Langue vivante 1 :

Anglais

Passation du test TOEIC®
(Test Of English for International Communication)

5

Langue vivante 2 :

Espagnol
Italien

La professionnalisation est réalisée dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'un contrat de professionnalisation dans une entreprise du secteur de l'hôtellerie, de la restauration ou du tourisme.



COMPÉTENCES VISÉES

- **Intégrer une entreprise d'hôtellerie-restauration**, assimiler son fonctionnement et sa communication interne
- **Accueillir et suivre la clientèle** francophone et internationale, pratiquer deux langues étrangères en contexte professionnel
- **Mettre en place** des actions commerciales, savoir analyser le marché, connaître les pratiques, l'environnement touristique et concurrentiel, connaître et appliquer la réglementation
- **Maîtriser les outils** de gestion financière et juridique, participer à la gestion des ressources humaines
- **Conduire des actions** de formation, engager une démarche environnementale et de responsabilité sociale des entreprises (RSE)



PROJET DE CRÉATION D'ENTREPRISE

Il représente environ 50% du temps de formation. Cette étude, menée en groupes sous la conduite de l'équipe pédagogique, intègre l'ensemble des analyses liées à la création d'entreprise (business plan).

- **Choix de la structure** juridique et commerciale
- **Établissement** d'un budget et d'un compte prévisionnel
- **Mise en place d'actions** de communication
- **Respect** des normes, affiliation et classement
- **Positionnement stratégique**
- **Prévisions** en RH, **recrutement** et **formation de personnel**

Méthodes pédagogiques

L'année de formation se déroule selon une progression en trois parties :

- Mise à niveau en parcours différenciés : Hôtellerie-tourisme ou Langues et gestion
- Enseignements communs
- Travail en groupes sur projet

Modalités de mise en œuvre :

- Enseignements théoriques, études de cas, simulations
- Recherche documentaire
- Techniques d'expression et de présentation
- Pratique de la négociation
- Conférences animées par des professionnels
- L'évaluation est réalisée en contrôle continu

Modalités d'obtention du diplôme

- Obtenir une moyenne générale de 10/20 pour l'ensemble des modules.
- Obtenir une moyenne de 10/20 aux unités d'enseignements 1 à 4 et obtenir une moyenne de 10/20 à l'unité d'enseignement professionnalisation (projet tuteuré et évaluation en milieu professionnel).
- Satisfaire aux conditions d'assiduité.
- Justifier d'un nombre d'heures de formation professionnelle d'au moins égal à 900 heures (entreprise + mission éventuelle).

Débouchés

La licence professionnelle est une formation terminale permettant l'insertion professionnelle directe.

Hôtellerie : Chef de réception / responsable commercial / gestionnaire / directeur adjoint

Restauration : Assistant manager / manager d'unité commerciale (après une expérience professionnelle)

Tourisme : Responsable de secteur d'une entreprise de tourisme / gestionnaire adjoint.

Création ou reprise d'entreprise : Entreprise hôtelière, de restauration ou de tourisme

Le Service de la formation tout au long de la vie (SFTLV)

Le SFTLV favorise l'insertion professionnelle et développe la promotion sociale. Il permet à un adulte salarié ou demandeur d'emploi de reprendre ses études pour se perfectionner ou valoriser son expérience professionnelle. Ce service vous accompagne dans la mobilisation des financements dont vous pourrez bénéficier :

- Master / Licence / Licence professionnelle / Diplôme d'université
- Alternance : contrat de professionnalisation et contrat d'apprentissage
- Formations certifiantes, formations courtes
- En présentiel ou par la Validation des acquis de l'expérience ou professionnels et personnels (VAE ou VAPP)

CONTACT

Secrétariat pédagogique

+33 4 32 74 32 34

sec-lpro-ht@univ-avignon.fr

Responsable pédagogique

Fabienne Tobler

Lieu de la formation

Campus Hannah Arendt - Site Chabran
1 avenue de Saint Jean - 84000 Avignon

UNIV-AVIGNON.FR



PARTENAIRES



LE RELAIS HANDICAP



Un accompagnement personnalisé pour la réussite de votre cursus.

+33 4 90 16 25 62

relais-handicap@univ-avignon.fr