

LICENCE PROFESSIONNELLE ORGANISATION ET GESTION DES ÉTABLISSEMENTS HÔTELIERS ET DE RESTAURATION

Organisation et gestion des
établissements hôteliers et de restauration

Préparée en un an, la Licence professionnelle « Gestion des établissements Hôteliers » forme les étudiants aux postes de manager de premier niveau chargé d'encadrer et d'animer les équipes de production de services : management du personnel, organisation et gestion des activités, revenue management, yield management.

Infos pratiques

Présentation

Les + de la formation

L'IREST est membre affilié de l'Organisation Mondiale du Tourisme (OMT) et fait partie de son réseau de centres internationaux de formation. Il est membre de l'Association for Tourism and Leisure Education (ATLAS), de l'Organisation Internationale du Tourisme Social (OITS), et du Réseau Universitaire d'études sur les Itinéraires culturels du Conseil de l'Europe. À travers ses différentes collaborations de recherche, fondamentale et appliquée, et d'enseignement, l'IREST a tissé un réseau professionnel,

institutionnel et de recherche dans la région parisienne, en France et à l'international.

Plusieurs partenaires collaborent avec l'IREST : le Welcome City Lab, le réseau des Grands Sites de France, le centre du Patrimoine Mondial de l'UNESCO, l'association des Biens Français du Patrimoine Mondial de l'UNESCO, l'association Vauban, le musée du Louvre, le CDT Val-de-Marne, AirBnB France, le musée d'Art Moderne de la Ville de Paris...

Le **Conseil de l'IREST** est composé de membres universitaires, professionnels et institutionnels.

Sont notamment représentés : DGE Sous-direction du Tourisme, Mairie de Paris, Paris Métropole, Plaine Commune, Atout France, ICOMOS France, Institut d'Aménagement et d'Urbanisme, OTCP, CRT Ile-de-France, GEFIL, SNAV, AccorHotels, HILTON, CFA Stephenson, Alliance 46.2...

Organisation

Ouvert en alternance

35 à 39h par semaine en entreprise (selon la convention collective s'appliquant à l'entreprise)

Membres de l'équipe pédagogique

Directeur de l'IREST : Sébastien Jacquot

[✉ Sebastien.jacquot@univ-paris1.fr](mailto:Sebastien.jacquot@univ-paris1.fr)

Responsable pédagogique de la Licence : Sidoine Corbin-Occelli

[✉ Sidoine.corbin-occelli@univ-paris1.fr](mailto:Sidoine.corbin-occelli@univ-paris1.fr)

Responsable scolarité Licence PRO :

[✉ irestlicence@univ-paris1.fr](mailto:irestlicence@univ-paris1.fr)

Admission

Conditions d'admission

La formation est accessible aux personnes titulaires d'un diplôme bac + 2 venant de formations universitaires générales ou professionnalisées en France et à l'étranger ou certifiant de la Validation des Acquis : Validation des Acquis Professionnels / Validation des Acquis de l'Expérience / Validation d'Études Supérieures.

La procédure de candidature se fait via le portail « e-candidat » de l'Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne.

Pour les étudiants dont le pays de résidence est recensé par « Études en France », la candidature se fait via le site internet de cet organisme.

Tarifs

Frais d'inscriptions et RNCP

Tout savoir sur [✉ les montants des droits universitaires](#)

[✉ Numéro RNCP : 40112](#)

Certification : LICENCE - Licence Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration (fiche nationale)

Date d'enregistrement : 12/07/2021

Date d'échéance : 31/12/2029

Certificateur : Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne

Et après

Insertion professionnelle

Les secteurs concernés par le contenu de la formation sont l'hôtellerie (des hôtels 2 étoiles jusqu'aux palaces, des grand groupes hôteliers jusqu'aux boutiques hôtels) et les entreprises publiques et privées du secteur du tourisme (hébergement, hôtellerie de plein air, parcs d'attractions...). La formation permet d'évoluer vers des postes à responsabilités dans les différentes structures mentionnées.

L'insertion professionnelle atteint un niveau élevé à très court terme : environ 85 % des étudiants accèdent à un emploi dans les postes et secteurs visés immédiatement à la sortie de la formation.

Programme

Organisation

Le parcours de licence professionnelle s'articule autour des enseignements généraux (économie, organisation d'entreprises, marketing), et professionnels. Les formations sont conçues en partenariat avec des enseignants chercheurs et des professionnels, pour des mises en situation fréquentes.

LE MÉMOIRE

Le mémoire représente un facteur d'insertion professionnelle et de formation pour l'étudiant. L'étudiant réalise un mémoire de recherche sur une problématique en lien avec le contenu du parcours. Il est accompagné d'un directeur / directrice de mémoire. La réalisation du mémoire s'effectue durant toute la période de formation et bénéficie d'un séminaire de méthodologie.

Licence professionnelle Gestion des établissements hôteliers

Licence Professionnelle Gestion des établissements hôteliers

Semestre 5

UE 1 Envt socio-eco et juridique act touristiques hôtelières	13 crédits	
Droit des contrats hôteliers	3 crédits	15h
Economie du tourisme	3 crédits	15h
Enjeux socio-économiques du tourisme et de l'hôtellerie	2 crédits	10h
Gestion hôtelière et de restauration	5 crédits	25h
UE 2 Management commercial et animation des équipes		
Gestion des ressources humaines		20h
Marketing et qualité de service appliqué au tourisme		20h
UE 3 : Informatique Professionnelle	5 crédits	
informatique professionnelle option "hôtellerie"	2 crédits	20h
Principes et outils numériques du yield management	3 crédits	15h
UE 4 : Langues	4 crédits	
Anglais		25h

Semestre 6

UE 1 : Organisation de l'entreprise et gestion des activités	8 crédits	
Comptabilité de gestion	2 crédits	25h
Droit social	2 crédits	15h
Economie du tourisme et du e-tourisme	2 crédits	15h
Revenue Management	2 crédits	20h
UE 4 : Langues	2 crédits	
Anglais		20h
UE2 Management commercial & animation des équipes	4 crédits	
Conduite des actions commerciales : principes & digitalisat°	1 crédits	20h
Gestion des ressources humaines	2 crédits	20h
Management interculturel	1 crédits	20h
UE3 Informatique Professionnelle	1 crédits	
Application informatique du yield management	1 crédits	15h
UE5 Projet tutoré	15 crédits	
Méthodologie du mémoire	9 crédits	9h
Suivi du développement des compétences	6 crédits	20h
Tutorat individuel		65h

Licence professionnelle Hôtel management (UFE)

Licence Professionnelle Hôtel management (UFE)

Semestre 5

Langue LV2

Allemand	15h
Espagnol	15h
Italien	15h

UE1 Environnement économique et juridique des activités 9 crédits

Digital marketing	3 crédits	33h
Innovation in tourism	3 crédits	33h
Introduction Hospitality Business	3 crédits	33h

UE2 Management commercial et animation des équipes

F&B Management	4 crédits	33h
Managing People in Hotels & Restaurants	4 crédits	33h
Technical quality in hotels and restaurants	4 crédits	33h

UE3 Informatique professionnelle 3 crédits

Hotel information system	3 crédits	33h
--------------------------	-----------	-----

UE4 Langues 3 crédits

English and communication applied to business	3 crédits	33h
---	-----------	-----

UE5 Projet Tutoré 6 crédits

Methodology	3 crédits	33h
Skills and personal development program	3 crédits	33h

UE4 Langues

English and communication in business	3 crédits	33h
---------------------------------------	-----------	-----

UE5 Projet tutoré 9 crédits

Supervised individual thesis	6 crédits	66h
Training report	3 crédits	33h

Semestre 6

Langue LV2

Allemand	15h
Espagnol	15h
Italien	15h

UE1 Organisation de l'entreprise et gestion des activités 6 crédits

Destination and brand management	3 crédits	33h
Service marketing	3 crédits	33h

UE2 Management commercial et animation des équipes 9 crédits

Human resources Management in Hotels	3 crédits	33h
Legal and fiscal environment	3 crédits	33h
Sustainable Development	3 crédits	33h

UE3 Informatique professionnelle 3 crédits

Tourism & Hotel Business Game	3 crédits	33h
-------------------------------	-----------	-----