

# LICENCE PROFESSIONNELLE GESTION DES ÉTABLISSEMENTS HÔTELIERS

Licence Professionnelle 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.

# Infos pratiques

**Composante :** Institut de recherche et d'études sup. du tourisme (IREST)

Durée: 1 an

# **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-deMarne, 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**

## Contrôle des connaissances

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.

**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-parisl.fr

Responsable pédagogique de la Licence : Sidoine Corbin-Occelli

Sidoine.corbin-occelli@univ-paris1.fr

Scolarité Licence PRO:

irestlicence@univ-parisl.fr

Consulter les jurys des formations de l'IREST pour l'année universitaire en cours

**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.

Consultez les périodes des candidatures pour la prochaine année universitaire

Consulter les commissions d'admission aux formations de l'IREST de la prochaine année universitaire

**Tarifs** 

Frais d'inscriptions

Tout savoir sur [ ] les montants des droits universitaires

RNCP

☑ N° RNCP: 40112

Certification : Licence Professionnelle - 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

Taux de réussite VAE 2024 : 1 validation totale sur 1 candidat

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			Suivi du développement des compétences		20h
			Tutorat individuel		45h
Semestre 5			Semestre 6		
Langue LV2			Langue LV2		
Allemand		15h	Allemand		15h
Espagnol		15h	Espagnol		15h
Italien		15h	Italien		15h
UE 2 Management commercial et			UE1 Organisation de l'entreprise	8 crédits	
animation des équipes			et gestion des activités	ocicuits	
Gestion des ressources humaines		20h	Comptabilité de gestion	2 crédits	25h
Marketing et qualité de service	6 crédits	30h	Droit social	2 crédits	15h
appliqué au tourisme			Economie du tourisme	2 crédits	15h
UE1 Environmt éco. & juridiq. act.			Revenue Management	2 crédits	20h
touristig. et hôtelières				4 crédits	
Droit des contrats hôteliers	3 crédits	15h	UE2 Management commercial & animation des équipes	4 creats	
Economie du tourisme	3 crédits	15h			
Gestion hôtelière et de	5 crédits	25h	Conduite des actions	1 crédits	20h
restauration	3 credits	2311	commerciales : principes &		
	E aufalta		digitalisat°	0 (1)	201
UE3 Informatique professionnelle	5 crédits		Gestion des ressources humaines	2 crédits	20h
informatique professionnelle	2 crédits	20h	Management interculturel	1 crédits	20h
option "hôtellerie"			UE3 Informatique Professionnelle	1 crédits	
Principes et outils du yield	3 crédits	15h	Application informatique du yield	1 crédits	15h
management			management		
UE4 Langues	4 crédits		UE4 Langues	2 crédits	
Pratique d'une langue obligatoire	4 crédits		Pratique d'une langue obligatoire	2 crédits	
Anglais		25h	Anglais		20h
UE5 Projet tutoré			UE5 Projet tutoré	15 crédits	
Méthodologie de la recherche		9h	Méthodologie du mémoire	9 crédits	9h
-			Methodologie du Memolie	5 CIECILS	ווכ

Suivi du développement des compétences	6 crédits	20h	Application informatique du yield management	1 crédits
Tutorat individuel		65h	UE5 Projet tutoré	15 crédits
			Méthodologie du mémoire	9 crédits
Semestre 5			Suivi du développement des	6 crédits
UE 1 Envt socio-eco et juridique	12,5 crédits		compétences	
act touristiques hôtelières	12,5 Credits		Tutorat individuel	
Droit des contrats hôteliers	3 crédits	15h		
Economie du tourisme	3 crédits	15h		
Enjeux socio-économiques du	1,5 crédits	10h		
tourisme et de l'hôtellerie				
Gestion hôtelière et de	5 crédits	25h		
restauration				
UE 2 Management commercial et				
animation des équipes				
Gestion des ressources humaines		20h		
Marketing et qualité de service	6 crédits	30h		
appliqué au tourisme				
UE 3 : Informatique	5 crédits			
Professionnelle				
informatique professionnelle	2 crédits	20h		
option "hôtellerie"				
Principes et outils numériques	3 crédits	15h		
du yield management				
UE 4: Langues	4 crédits			
Anglais		25h		
Compostro				
Semestre 6				
UE 1 : Organisation de l'entreprise	8 crédits			
et gestion des activités				
Comptabilité de gestion	2 crédits	25h		
Droit social	2 crédits	15h		
Economie du tourisme et du e-	2 crédits	15h		
tourisme				
Revenue Management	2 crédits	20h		
UE 4: Langues	2 crédits			
Anglais		20h		
UE2 Management commercial &	4 crédits			
animation des équipes				
Conduite des actions	1 crédits	20h		
commerciales : principes &				
digitalisat°				
Gestion des ressources humaines	2 crédits	20h		
Management interculturel	1 crédits	20h		

15h

9h 20h

65h

1 crédits

**UE3 Informatique Professionnelle**