

Domaine : Arts, Lettres, Langues Mention : Hôtellerie – Tourisme Spécialité : LEA Hôtellerie Restauration Internationale (HRI)

RNCP10460 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	Licence Professionnelle — Licence professionnelle
Code(s) NSF	334
Code(s) ROME	G1701, G1703, G1802, G1503, G1401
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit

Certificateur(s)

Université de Nantes
<http://www.univ-nantes.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Liste des activités visées par le diplôme, le titre ou le certificat :

- ü Diriger une équipe internationale, coordonner l'activité des équipes d'un établissement hôtelier para-hôtelier avec ou sans restauration
- ü Commercialiser des produits d'hôtellerie et de restauration
- ü Animer, diriger des équipes de la réception ou des autres services d'hébergement
- ü Contrôler la qualité des services
- ü Suivre et optimiser l'activité quotidienne des services d'hébergement et de restauration
- ü Mettre en oeuvre des politiques d'accueil adaptés aux différents segments de clientèle
- ü Fidéliser la clientèle nationale et internationale
- ü Organiser des séminaires
- ü Participer au recrutement du personnel, les former et les encadrer

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Compétences ou capacités attestée :

- ü Maîtriser deux langues en situation professionnelle
- ü Appréhender les attentes d'une clientèle étrangère et cosmopolite
- ü Travailler en équipe dans un environnement international
- ü Identifier les différents domaines et activités d'un établissement en hôtellerie-restauration
- ü Maîtriser les techniques d'accueil, de management et d'évaluation de la qualité
- ü Maîtriser les techniques de management et gestion des RH appliquées à l'hébergement
- ü Adapter son comportement à l'environnement, notamment à l'international :

Vis-à-vis du personnel en prenant en compte ses spécificités ;

Vis-à-vis des clients en adaptant la démarche commerciale aux spécificités de négociation de leurs cultures et nationalités.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Secteurs d'activité :

Hôtels accueillant une clientèle internationale. Hôtels indépendants, Hôtels de grandes chaînes internationales, Résidences hôtelières, Palaces, Restaurants, Centres de thalassothérapie, Paquebots de croisières.

Est plus spécifiquement visé le domaine du haut de gamme

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Types d'emplois accessibles :

- ü Responsable de l'accueil en hébergement
- ü Gouvernante, responsable des services de chambre
- ü Concierge en hôtel de chaîne
- ü Chef de rang en restauration, responsable de salle
- ü Responsable commercial, responsable marketing
- ü Responsable banqueting
- ü Responsable en revenue management
- ü Directeur d'un établissement (à terme)
- ü Responsable ou assistant en ressources humaines dans un établissement en hôtellerie-restauration
- ü Assistant manager / Assistante manageuse en restauration

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Élevée (4/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Conditions de travail contraignantes, Non-durabilité de l'emploi
Salaire médian (mensuel)	1 728 €
Familles professionnelles (FAP)	S2X60 — Employés de l'hôtellerie · tension 4/5 (Élevée) S2X61 — Serveurs de cafés restaurants · tension 4/5 (Élevée) S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration · tension 5/5 (Très élevée) S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs · tension 3/5 (Modérée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	155 185
Jugés difficiles à recruter	43 %
Emplois saisonniers	67 %

Familles professionnelles (FAP)

S2X60 — Employés de l'hôtellerie
S2X61 — Serveurs de cafés restaurants
S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration
S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs
S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n°84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur). Eventuellement % enseignants/professionnels

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

L'équipe pédagogique du diplôme (enseignants-chercheurs, enseignants et professionnels)

COMPOSITION DU JURY — APPRENTISSAGE

Si l'ingénierie est prévue à cet effet

COMPOSITION DU JURY — CANDIDATURE INDIVIDUELLE

Possible pour partie du diplôme par VES ou VAP

COMPOSITION DU JURY — VAE

Chercheurs, enseignants et professionnels

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP3454

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

http://www.cil.univ-nantes.fr/SI00156/0/fiche___formation/

<http://www.univ-nantes.fr/formation>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/10460/>