

Sciences Humaines et Sociales Mention Hotellerie et tourisme Spécialité Ingénierie, conception, organisation et gestion des systèmes hôteliers et de restauration

RNCP11004 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	Licence Professionnelle — Licence professionnelle
Code(s) NSF	334p
Code(s) ROME	G1403, G1404
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit

Certificateur(s)

Ministère chargé de l'enseignement supérieur

Université de Toulouse Jean Jaurès

<http://www.univ-tlse2.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

- Encadrement et animation de l'équipe de travail
- Participation à la stratégie commerciale et aux actions
- Analyse d'un système hôtelier ou de restauration
- Participation à la conception, à l'organisation et à la production de biens et services dans l'hôtellerie restauration
- Participation à la gestion de systèmes de biens et de services dans l'hôtellerie restauration

COMPÉTENCES ATTESTÉES

- Analyser une situation financière
- Assurer le contrôle de gestion
- Gérer les ressources humaines
- Concevoir et mettre en œuvre la stratégie marketing
- Mettre en œuvre la législation adaptée au domaine
- Assurer la gestion des ressources humaines (recrutement, formation, management)
- Écrire et s'exprimer en anglais
- Concevoir, organiser et mettre en œuvre un système de restauration commerciale ou d'hôtellerie
- Concevoir et mettre en œuvre une démarche qualité
- Négocier avec un fournisseur ou un client

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

secteur hotellerie restauration

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Ce professionnel peut prétendre aux emplois suivants (niveau II) en regard, en particulier de la nomenclature INSEE :

- Cadre opérationnel de l'hôtellerie (chef de service, économat, services commerciaux, hébergement)
 - Cadre opérationnel de la restauration (assistant de direction, gestionnaire..)
- Chef de projet en ingénierie hôtelière et de restauration (assistant chef de projet,...)

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.
Salaire médian (mensuel)	2 124 €
Familles professionnelles (FAP)	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)	12 188
Jugés difficiles à recruter	43 %
Emplois saisonniers	36 %
Familles professionnelles (FAP)	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, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE

Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n°84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)

COMPOSITION DU JURY — VAE

Enseignants chercheurs et professionnels, conformément au décret n° 2202-590 du 24/04/2002

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/11004/>