

Responsable de l'hôtellerie en milieu médicalisé

RNCP18234 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	Licence Professionnelle — Licence professionnelle
Code(s) NSF	344r, 330
Code(s) ROME	G1404, G1601, I1102, K2203
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit

Certificateur(s)

Ministère chargé de l'enseignement supérieur

Université de Limoges

<http://www.unilim.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Les relations avec les entreprises sont au centre des préoccupations de l'IAE de Limoges qui forme des cadres en management et en gestion à destination du monde professionnel. Forte de cette expérience et plus particulièrement dans le secteur hospitalier, elle a mis en place cette licence professionnelle qui a pour objet de répondre à des nouveaux besoins et de former des managers d'hôtellerie restauration en unité de santé : hôpitaux, cliniques, maison de retraite du secteur public ou privé qui auront pour mission principales :

- de piloter des opérations de production et de distribution
- d'encadrer des équipes d'ouvriers spécialisés en restauration collective, bio nettoyage et services à la personne
- de gérer l'exploitation des services hôteliers et de restauration
 - d'organiser l'accueil dans l'unité médicalisée
 - de gérer les déchets
- d'organiser des services d'aide à la personne sur site médicalisé (à domicile ou en unité médicalisé)

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Le titulaire d'une licence professionnelle "Responsable de l'hôtellerie en milieu médicalisé" est capable :

- de communiquer avec les services de soin et la direction de l'unité médicalisé
- d'encadrer et animer une équipe d'agents de restauration et d'hôtellerie
- de planifier et de contrôler l'entretien des locaux en tenant compte des niveaux de risques infectieux dans le respect des normes à mettre en vigueur
- d'organiser et de gérer le service de restauration de la prise de commande au débarrassage (achats, productions, distribution) selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP, sécurité alimentaire)
- d'organiser et de gérer l'approvisionnement et l'entretien du linge
- de mettre en oeuvre les méthodes de management de la qualité dans le service hôtelier
- d'organiser la distribution des produits et services à domicile

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le Responsable de l'hôtellerie en milieu médicalisé peut travailler dans les établissements de soins privés ou publics (hôpitaux, cliniques...), les EHPAD et autres établissements sanitaires et sociaux.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Ce professionnel peut prétendre aux emplois suivants :

- responsable hôtellerie/restauration
- responsable de production culinaire - responsable de restauration
- responsable assurance qualité hôtellerie
- responsable d'exploitation - adjoint direct de l'ingénieur de restauration
- responsable hôtellerie - bio nettoyage

RÈGLEMENTATIONS 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)	Très élevée (5/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Non-durabilité de l'emploi, Non-attractivité salariale, Intensité d'embauche
Salaire médian (mensuel)	1 810 €
Familles professionnelles (FAP)	G1X72 — Techniciens et agents de maîtrise en maintenance générale et mécanique industrielle · tension 5/5 (Très élevée) H1X92 — Ingénieurs en maintenance et support technique client · tension 5/5 (Très élevée) S1X40 — Cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S1X80 — Chefs cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration · tension 5/5 (Très élevée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée) T4X60 — Agents d'entretien de locaux · tension 3/5 (Modérée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	151 460
Jugés difficiles à recruter	48 %
Emplois saisonniers	30 %
Familles professionnelles (FAP)	G1X72 — Techniciens et agents de maîtrise en maintenance générale et mécanique industrielle H1X92 — Ingénieurs en maintenance et support technique client S1X40 — Cuisiniers S1X80 — Chefs cuisiniers S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration T4X60 — Agents d'entretien de locaux

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, FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE

PROFESSIONNALISATION

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

COMPOSITION DU JURY — CANDIDATURE INDIVIDUELLE

Possible pour une partie du diplôme par VES ou VAP (commission pédagogique présidée par un professeur des universités et comprenant deux enseignants chercheurs de la formation et un enseignant chercheur ayant des activités en matière de formation continue

COMPOSITION DU JURY — VAE

3 enseignants chercheurs ainsi que 2 personnes ayant une activité principale autre que l'enseignement et compétentes pour apprécier la nature des acquis (conformément au décret 2002-590 du 24 avril 2002)

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/18234/>