

Domaine : DROIT, ÉCONOMIE ET GESTION Mention : ORGANISATION ET GESTION DES ÉTABLISSEMENTS HÔTELIERS ET DE LA RESTAURATION

RNCP22386 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	Licence Professionnelle — Licence professionnelle
Code(s) NSF	334
Code(s) ROME	G1401, G1402, G1403, G1404
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit

Certificateur(s)

Ministère de l'Enseignement Supérieur

Université de la Réunion

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

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Parcours type : ORGANISATION ET GESTION DE L'INDUSTRIE HÔTELIÈRE

Liste des activités visées par le diplôme, le titre ou le certificat
gestion des entreprises du secteur de l'industrie hôtelière.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Compétences ou capacités évaluées

- Maîtrise des notions fondamentales en gestion des entreprises (comptabilité, droit, ressources humaines)
- Capacité d'adaptation et de communication (particulièrement en relations interculturelles Océan Indien)
- Connaissances spécifiques en gestion, pratiques et techniques de l'hôtellerie restauration
- Elaboration et participation à des réseaux professionnels internationaux.
- Maîtrise des langues étrangères

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Secteurs d'activités

La formation permet une intégration à des postes variés de niveau agents de maîtrise & cadre dans les secteurs de l'hôtellerie-restauration, des bars, brasseries et discothèques.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Type emplois accessibles

Directeur adjoint d'hôtel

Food and beverage manager en hotel de chaine

Chef de reception

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, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

2/3 enseignants et 1/3 professionnels

COMPOSITION DU JURY — CANDIDATURE INDIVIDUELLE

Possible pour partie du diplôme par VES ou VAP

Directeur IAE – Responsable pédagogique – 1 Universitaire – 1 professionnel

COMPOSITION DU JURY — VAE

Directeur IAE – Responsable pédagogique – 1 Universitaire – 1 professionnel

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.univ-reunion.fr>,

<http://iae-reunion.fr>

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

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/22386/>