

Mention Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration

RNCP25836 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	Licence Professionnelle — Licence professionnelle
Code(s) NSF	334, 221
Code(s) ROME	G1401, G1402, G1404
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit

Certificateur(s)

Ministère chargé de l'enseignement supérieur

Université Jean Jaurès - Toulouse 2

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

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Cette Mention comprend les parcours type suivants :

- Définition et Gestion de Systèmes Alimentaires (DGSA)
- Hôtellerie Restauration (HR)

dont les activités et les compétences ou capacités attestées communes sont décrites ci-après.

Pour plus d'informations, se référer aux liens Internet renvoyant vers les fiches parcours types des universités.

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

- Analyse d'un système hôtelier ou de restauration
- Encadrement et animation de l'équipe de travail
- Participation à la stratégie et aux actions commerciales
- 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
- Suivi de l'activité de l'unité
- Veille et suivi de la satisfaction Client
- Participation à la gestion de systèmes de biens et de services dans les services hôteliers et de restauration
- Encadrement et animation de l'équipe de travail

COMPÉTENCES ATTESTÉES

- Analyser une situation financière et assurer son contrôle (diagnostic) en utilisant les outils et logiciels adaptés (bureautique, stocks, analyses statistiques...)
- Négocier avec un fournisseur ou un client
- Collaborer à la conception et mettre en œuvre une stratégie marketing
- Mettre en œuvre/appliquer la législation adaptée au domaine
- Assurer la gestion des ressources humaines (animation, recrutement, formation, management)
- Participer à la conception, organiser et mettre en œuvre différents systèmes de restauration commerciale/collective ou d'hôtellerie
- Participer à la conception, organiser et mettre en œuvre différents systèmes de restauration commerciale ou hôtelier et à ce titre : concevoir et assurer le suivi des locaux de distribution et de production culinaire dans toute unité

de restauration ; établir les relations et leur suivi avec les parties prenantes d'une opération de restauration,

- Collaborer à la conception et la mise en œuvre d'une démarche qualité
- Organiser la maîtrise d'ouvrage et la maîtrise d'œuvre
- Mettre en œuvre et appliquer le cadre réglementaire et la traçabilité en restauration collective
- Assurer les règles d'hygiène et sécurité (HACCP...)
- Se situer dans un environnement socioprofessionnel et interculturel, national et international, pour s'adapter et prendre des initiatives
- Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs
- Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale
- Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet
- Identifier et situer les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis de la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder.
- Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte
- Analyser ses actions en situation professionnelle, s'auto-évaluer pour améliorer sa pratique
- Utiliser les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information ainsi que pour collaborer en interne et en externe
- Identifier, sélectionner et analyser avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet et synthétiser ces données en vue de leur exploitation
- Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation
- Développer une argumentation avec esprit critique
- Se servir aisément des différents registres d'expression écrite et orale de la langue française
- Communiquer par oral et par écrit, de façon claire et non-ambiguë, en français et dans au moins une langue étrangère

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

I Hébergement et restauration

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Adjoint au Chef de service -économat, services commerciaux, hébergement...
- Adjoint au Chef de service restauration -assistant de direction, gestionnaire, directeur de la restauration, assistant gérant d'unité de restauration collective, chef de cuisine...
- Gérant d'hôtels/restaurants commerciaux et « dits » collectifs dans les secteurs spécifiques de : Santé – Scolaire – Transports – Entreprises...
- Assistant de direction, directeur, gestionnaire d'hôtel et/ou de services hôteliers
- Gestionnaire de structures de loisirs ou nouvelles formes d'hébergement (touristique)
- Gestionnaire d'événements (dans l'événementiel)
- Assistant au Chef de projets en ingénierie hôtelière
- Assistant au Chef de projet en restauration – consultant/expert dans la conception des locaux, plans, développement et suivi des chantiers, sites...
- Responsable de secteur régional - hospitalier – entreprises – scolaire...
- Directeur-adjoint d'exploitation

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

Leur composition comprend :

- une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation
- des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements.
- des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements

COMPOSITION DU JURY — VAE

Le jury est composé :

- d'une majorité d'enseignants-chercheurs
- des personnes ayant une activité principale autre que l'enseignement et compétentes pour apprécier la nature des acquis, notamment professionnels, dont la validation est sollicitée.

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/25836/>