

Droit, économie, gestion Mention : Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration

RNCP26587 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	Licence Professionnelle — Licence professionnelle
Code(s) NSF	334
Code(s) ROME	G1402, G1401, G1503, G1703, G1403
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit

Certificateur(s)

Université Paris Ouest Nanterre la Défense

<http://www.parisnanterre.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

- Gestion des activités hôtelières et de restauration
- Management des équipes en hôtellerie et restauration
- Analyse du contexte économique et social lié à l'hôtellerie et la restauration

COMPÉTENCES ATTESTÉES

- Maîtriser les outils de gestion et de management spécifiques à l'hôtellerie et la restauration
- Commercialiser le produit hôtelier et ses produits dérivés
- Développer un sens du service adéquat et le transmettre à ses équipes.

La Licence Professionnelle Mention Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration comporte deux parcours-types :

- Encadrement et exploitation en hôtellerie et restauration de luxe
- Management et interculturalité.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le titulaire peut exercer dans un hôtel, dans un restaurant, dans une entreprise de restauration collective ou privée, au siège de la marque d'une entreprise d'hôtellerie et/ou de restauration.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Management d'hôtel-restaurant
- Assistance de direction d'hôtel-restaurant
- Management du personnel d'étage
- Réception en hôtellerie
- Gestion des structures de loisirs et d'hébergement touristique

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 4 sur 5.
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Non-durabilité de l'emploi, Non-attractivité salariale
Salaire médian (mensuel)	1 890 €
Familles professionnelles (FAP)	S2X60 — Employés de l'hôtellerie · tension 4/5 (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)	58 150
Jugés difficiles à recruter	44 %
Emplois saisonniers	68 %
Familles professionnelles (FAP)	S2X60 — Employés de l'hôtellerie 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, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Le jury est composé d'enseignants chercheurs, d'enseignants, de chercheurs ou de personnels qualifiés ayant contribué aux enseignements ou choisis en raison de leur compétence sur proposition des personnels chargés de l'enseignement. Il comprend pour au moins un quart et au plus la moitié des professionnels du secteur concerné.

COMPOSITION DU JURY — VAE

Le président du jury (directeur de la formation continue)

Le responsable pédagogique de la formation

Un professionnel des métiers visés

Un représentant de la formation continue

Un représentant du monde professionnel en général

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

Site de l'université : <http://www.u-paris10.fr/offre-de-formation-282684.kjsp>

Portail étudiant du ministère de l'Éducation nationale : www.etudiant.gouv.fr

Portail ONISEP : www.onisep.fr

Site Internet de l'autorité délivrant la certification

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/26587/>