

Droit, Economie, Gestion, mention Organisation et Gestion des Établissements Hôteliers et de Restauration

RNCP28458 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	Licence Professionnelle — Licence professionnelle
Code(s) NSF	334
Code(s) ROME	G1402, G1401, G1703, G1404
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit

Certificateur(s)

Ministère chargé de l'enseignement supérieur

Université d'Avignon et des Pays du Vaucluse

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

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le professionnel est un cadre polyvalent exerçant des activités de gestion administrative et financière, logistique, d'animation et de management du personnel dans un établissement hôtelier et/ou de restauration.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Il met en place des actions commerciales, de promotion et vente, des procédures qualité et environnementales.

Il veille à l'optimisation de l'occupation de l'établissement, au respect des normes d'hygiène.

Il transmet aux services concernés les éléments nécessaires au bon fonctionnement de l'établissement et participe au recrutement et à la formation des équipes.

Blocs de compétences

RNCP28458BC01 — Gestion & management

LISTE DE COMPÉTENCES

- Gestion financière : Comprendre les outils de base de la gestion financière, savoir lire et analyser les documents de synthèse (bilan, compte de résultat), maîtriser l'ordonnancement des étapes financières de la création d'entreprise.
- Droit : Maîtriser le vocabulaire juridique. Savoir lire et comprendre une documentation juridique (contrat, article de presse, décision de justice...) Savoir analyser au travers d'un cas pratique une situation juridique donnée. Dans le cadre d'une création d'entreprise, choisir et pouvoir faire évoluer une structure juridique adaptée.
- Marketing et gestion commerciale : Maîtriser les notions, techniques et outils de base pour exploiter au mieux les potentiels offerts par les TIC et réseaux sociaux dans le but d'analyser le marché et d'adapter en conséquence la commercialisation des produits (e-marketing).
- Stratégie d'entreprise : Maîtriser les techniques et outils stratégiques permettant de réaliser un diagnostic et de définir un positionnement de l'entreprise dans un environnement concurrentiel.

Modalités d'évaluation : Contrôle continu, dont au moins une évaluation écrite (devoir sur table, étude de cas, questionnaire à visée professionnelle) et une évaluation sur le suivi de projet création d'entreprise (orale et/ou écrite).

RNCP28458BC02 — Hôtellerie et tourisme

LISTE DE COMPÉTENCES

- Hébergement : Maîtriser les techniques d'hébergement en hôtellerie (yield-management, analyse et prévision de la demande).
- Conception des systèmes de production : Connaître et appliquer les méthodes de l'ingénierie hôtelière (réglementation, études de faisabilité, étapes d'un projet d'implantation).
- Tourisme et fréquentation hôtelière : Connaître et utiliser les canaux de distribution et la production touristique (caractéristiques, acteurs et évolutions de l'industrie touristique).
- Management de la qualité, normes et développement durable : Connaître et savoir appliquer les normes relatives au développement durable et à ses aspects environnementaux, économiques et sociaux. Connaître et différencier les chartes, normes et labels qualité, comparer les démarches d'audit qualité.
- Management d'équipes & GRH : Connaître et mettre en œuvre les outils pratiques et théoriques de la gestion de personnel, savoir animer et coordonner une équipe, organiser un service, communiquer avec efficacité ; connaître les contrats de travail et la réglementation du secteur professionnel, préparer les entretiens de recrutement, la formation et l'évaluation du personnel.

Modalités d'évaluation : Contrôle continu, dont au moins une évaluation écrite (devoir sur table, étude de cas, questionnaire à visée professionnelle) et une évaluation sur le suivi de projet création d'entreprise (orale et/ou écrite)

RNCP28458BC03 — Langues vivantes

LISTE DE COMPÉTENCES

Niveau visé : B1 – B2 du référentiel européen (CECRL : Cadre européen commun de référence pour les langues) pour devenir un utilisateur indépendant.

Maîtrise écrite et orale de deux langues vivantes en situation professionnelle.

Modalités d'évaluation : Contrôle continu : au moins deux évaluations écrites et orales.

Écrit : devoir sur table, questionnaire à visée professionnelle, rédaction de comptes-rendus

Oral : présentations, jeux de rôle et interviews

RNCP28458BC04 — Compétences professionnelles générales et spécifiques

LISTE DE COMPÉTENCES

Bilan professionnel : Dans le cadre de l'alternance, rédaction d'un mémoire en lien avec l'entreprise d'accueil (analyse et traitement d'une problématique liée aux missions en entreprise), travail individuel.

Modalités d'évaluation : Evaluation du mémoire en techniques d'expression.

Projet tuteuré : Simulation de création d'entreprise : Mener à bien un plan de création (ou de reprise) d'une entreprise hôtelière ou de tourisme. Travail en groupe d'environ 7 étudiants, sur une période de quatre mois, donnant lieu à la rédaction d'un mémoire et à une soutenance orale.

Modalités d'évaluation :

- Evaluation du mémoire (enseignant-tuteur) à 50 %
- Evaluation de la soutenance orale (jury enseignant) à 50 %

Missions confiées dans l'entreprise d'accueil :

Définies en début de formation sur la base du référentiel des objectifs de formation en entreprise, ces missions constituent la partie pratique de la formation et font l'objet d'un suivi individuel et d'une évaluation en entreprise par un enseignant-tuteur membre de l'équipe de formation.

Modalités d'évaluation : Deux évaluations en entreprise, réalisées par l'enseignant-tuteur et le responsable (maître d'apprentissage). La moyenne des deux notes d'évaluation en entreprise doit être supérieure ou égale à 10/20 pour permettre la validation du diplôme.

Compétences transversales :

- Appréhender la complexité des situations et y apporter une réponse adaptée
- S'exprimer oralement et avec aisance et en toutes circonstances
- Travailler en équipe pour une transmission efficace et une bonne remontée des données

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Ce professionnel travaille dans les secteurs privés, publics et associatifs du tourisme, de l'hôtellerie, de la

restauration.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Ce professionnel peut prétendre aux métiers suivants :

- Chef de réception / Réceptionniste
- Responsable adjoint d'hôtel
- Manager en restauration
- Revenue manager
- Gérant de résidences touristiques et en hôtellerie de plein air

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.
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Non-durabilité de l'emploi, Non-attractivité salariale
Salaire médian (mensuel)	1 885 €
Familles professionnelles (FAP)	S2X60 — Employés de l'hôtellerie · tension 4/5 (Élevée) 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)	61 416
Jugés difficiles à recruter	45 %
Emplois saisonniers	67 %
Familles professionnelles (FAP)	S2X60 — Employés de l'hôtellerie 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, 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

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

En totale conformité avec le décret VAE n° 2002-590 du 24 avril 2002 publié au JO n°98 du 26 avril 2002 et l'article 78 de la loi n°2016-1088 du 8 août 2016 (loi travail) et articles L613-3 et L613-4 du Code de l'éducation.

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP16771

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

www.univ-avignon.fr

Lpro Organisation et Gestion des Etablissements Hoteliers et de Restauration

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/28458/>