

Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration

RNCP28609 · RNCP · Publiée

L'essentiel

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

Certificateur(s)

Université Paris-Est Marne-La-Vallée (UPEM)

<http://www.u-pem.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Parcours Management International de l'hôtellerie

Le diplômé de cette formation peut occuper tous les postes opérationnels existant dans la grande hôtellerie internationale comme la réception, l'hébergement, un poste commercial, la gestion de centre de bien-être.

Il travaille en étroite collaboration avec la direction. Il est responsable de la bonne marche de son service et des résultats comptables.

Parcours Restauration collective

Les diplômés de cette formation occupent principalement des postes en middle management., l'objectif étant des postes de manager de restaurant.

Ils assurent la gestion d'un établissement ou d'un service de restauration collective ou commerciale.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Parcours Management International de l'hôtellerie – les diplômés sont capables de :

- Définir les besoins des clients et/ou prospects ;
- Gérer un établissement hôtelier ;
- Proposer une stratégie marketing ;
- Développer une démarche GRC (Gestion de la Relation Client) ;
- Assurer le suivi administratif et mesurer l'efficacité du service rendu à l'entreprise.

Parcours Management International de l'hôtellerie – les diplômés sont capables de :

- Définir les besoins des clients et/ou prospects ;
- Gérer un établissement hôtelier ;
- Proposer une stratégie marketing ;
- Développer une démarche GRC (Gestion de la Relation Client) ;
- Assurer le suivi administratif et mesurer l'efficacité du service rendu à l'entreprise.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Chaines hôtelières nationales et internationales; exploitation hôtelière et de restauration, résidences de tourisme ;
Restauration collective et commerciale

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Adjoint de directeur en hôtellerie-restauration
- Assistant à la direction d'un établissement hôtelier
- Assistant à la direction d'un restaurant
- Assistant manager en restauration
- Responsable de la gestion clientèle
- Chef de réception hôtelière,
- Assistant marketing,
- Exploitant hôtelier restaurateur ;

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)	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, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

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

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

COMPOSITION DU JURY — VAE

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

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

www.u-pem.fr

<http://www.u-pem.fr/formations/loffre-de-formations/licences-professionnelles/>

<http://www.u-pem.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/28609/>