

Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration

RNCP29110 · RNCP · Publiée

L'essentiel

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

Certificateur(s)

Université Jean Moulin - Lyon 3

<http://www.univ-lyon3.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le diplômé de la licence professionnelle Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration parcours Management international de l'hôtellerie et de la restauration est à même d'exercer les activités suivantes

- coordination de l'organisation et du fonctionnement d'un service
- suivi de la satisfaction client et de la fidélisation de la clientèle
- suivie d ela performance commerciale et financière
- organisation des plannings du personnel
- participation au montage de projets

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Le titulaire du diplôme est capable de :

- analyser l'environnement concurrentiel de son établissement
- s'adapter à des contextes professionnels variés en France et à l'étranger
- mobiliser des techniques de revenue management
- contribuer aux réflexions de la direction
- faire preuve d'un esprit entrepreneurial
- piloter des projets

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Codes NAF :

I55 : hébergement

I56 : restauration (traditionnelle, collective,...)

M 70-22 Cabinets conseils spécialisés en hôtellerie-restauration

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Directeur d'unité

Adjoint directeur d'établissement (hôtel ou restaurant)

Assistant de direction
Responsable des ventes
Responsable des achats
Directeur des opérations
Consultant junior

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)	Modérée (3/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 4 sur 5.
Salaire médian (mensuel)	2 263 €
Familles professionnelles (FAP)	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)	8 922
Jugés difficiles à recruter	35 %
Emplois saisonniers	33 %
Familles professionnelles (FAP)	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, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

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

Le jury comprend :

- des enseignants-chercheurs et des enseignants ayant contribué à la formation
- des professionnels qualifiés participant aux enseignements

COMPOSITION DU JURY — VAE

Le jury est composé :

- d'une majorité d'enseignants-chercheurs
- de 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

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

Site iaelyon

Site de la formation

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/29110/>