

Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration (fiche nationale)

RNCP29985 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	Licence Professionnelle — Licence professionnelle
Code(s) NSF	334, 221t
Formacode(s)	42766, 42746
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	01/01/2025

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE · SIRET : 11004401300040**UNIVERSITE GUSTAVE EIFFEL · SIRET : 13002612300013****UNIVERSITE DE RENNES · SIRET : 13003051300019****CY CERGY PARIS UNIVERSITE · SIRET : 13002597600015****UNIVERSITE D ARTOIS · SIRET : 19624401600016****UNIVERSITE SAVOIE MONT BLANC · SIRET : 19730858800015****UNIVERSITE DE MONTPELLIER · SIRET : 13002979600013****NANTES UNIVERSITE · SIRET : 13002974700016****UNIVERSITE GRENOBLE ALPES · SIRET : 13002608100013****UNIVERSITE VERSAILLES ST QUENTIN YVELINE · SIRET : 19781944400013****UNIVERSITE PARIS EST CRETEIL VAL DE MARNE · SIRET : 19941111700013****UNIVERSITE DU LITTORAL COTE D OPALE · SIRET : 19594403800205****INSTITUT POLYTECHNIQUE DE GRENOBLE (IPG) - INP GRENOBLE · SIRET : 19381912500017**<https://ensimag.grenoble-inp.fr/>**UNIVERSITE DE RENNES I · SIRET : 19350936100013****UNIVERSITE DE TOURS · SIRET : 19370800500478****UNIVERSITE DE TOULON · SIRET : 19830766200017****UNIVERSITE TOULOUSE II · SIRET : 19311383400017****UNIVERSITE DE ROUEN NORMANDIE · SIRET : 19761904200017****UNIVERSITE PARIS NANTERRE · SIRET : 19921204400010****UNIVERSITE DES ANTILLES · SIRET : 19971585500011****UNIVERSITE PARIS 1 PANTHEON SORBONNE · SIRET : 19751717000019****UNIVERSITE DU MANS · SIRET : 19720916600010****AVIGNON UNIVERSITE · SIRET : 19840685200204****UNIVERSITE JEAN MONNET SAINT ETIENNE · SIRET : 19421095100423****UNIVERSITE D EVRY VAL D ESSONNE · SIRET : 19911975100014****UNIVERSITE LYON 3 JEAN MOULIN · SIRET : 19692437700282**

Partenaires habilités

2 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 2 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
ASS DEVELOPEMENT DES METIERS DE LA TABLE	31721734700044	Former et organiser l'évaluation
EXCELIA GROUP	34876850800015	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

- Participation à la conception à l'organisation à la production de biens à la production de biens et services dans l'hôtellerie/restauration
- Gestion de l'accueil, de la relation et de la satisfaction Client
- Encadrement et animation des équipes de travail
- Suivi de l'activité d'une unité de production ou de service
- Participation à l'exécution de la stratégie commerciale et numérique

COMPÉTENCES ATTESTÉES

- Concevoir, organiser et mettre en œuvre différents systèmes de restauration commerciale/collective ou d'hôtellerie
- Concevoir et assurer le suivi des locaux de production et de distribution culinaire dans toute unité de restauration
- Etablir les relations contractuelles nécessaires avec les parties prenantes d'une opération de restauration et suivre leurs évolutions
- Gérer les ressources humaines : recruter, former, manager, animer
- Négocier avec un fournisseur ou un client
- Collaborer à la conception et mettre en œuvre une stratégie marketing
- Pratiquer les outils de gestion et marketing liés au digital
- Collaborer à la conception et à la mise en œuvre d'une démarche qualité et garantir les règles d'hygiène et de sécurité (HACCP...)
- Appliquer la législation liée au domaine et la traçabilité en restauration collective

- 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, dans au moins une langue étrangère.
- 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.
- Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs.
- Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives.
- 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.
- Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique.

Dans certains établissements, d'autres compétences spécifiques peuvent permettre de décliner, préciser ou compléter celles proposées dans le cadre de la mention au niveau national. Pour en savoir plus se reporter au site de l'établissement.

Blocs de compétences

RNCP29985BC01 — Usages numériques

LISTE DE COMPÉTENCES

.
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.

RNCP29985BC02 — Exploitation de données à des fins d'analyse

LISTE DE COMPÉTENCES

.
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.

RNCP29985BC03 — Expression et communication écrites et orales

LISTE DE COMPÉTENCES

.
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, dans au moins une langue étrangère.

RNCP29985BC04 — Positionnement vis à vis d'un champ professionnel

LISTE DE COMPÉTENCES

.
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.
.
Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs.

RNCP29985BC05 — Action en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle

LISTE DE COMPÉTENCES

.
Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives.
.
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.
.
Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique.

RNCP29985BC06 — Maîtrise des différentes dimensions de la gestion d'une organisation

LISTE DE COMPÉTENCES

- Concevoir, organiser et mettre en œuvre différents systèmes de restauration commerciale/collective ou d'hôtellerie
- Concevoir et assurer le suivi des locaux de production et de distribution culinaire dans toute unité de restauration
- Etablir les relations contractuelles nécessaires avec les parties prenantes d'une opération de restauration et suivre leurs évolutions

RNCP29985BC07 — Mise en œuvre de la politique RH d'une organisation

LISTE DE COMPÉTENCES

Gérer les ressources humaines : recruter, former, manager, animer

RNCP29985BC08 — Mise en œuvre de stratégies marketing et commercialisation

LISTE DE COMPÉTENCES

- Négocier avec un fournisseur ou un client
- Collaborer à la conception et mettre en œuvre une stratégie marketing
- Pratiquer les outils de gestion et marketing liés au digital

RNCP29985BC09 — Coordination et mise en œuvre de contrôles qualité et conformité

LISTE DE COMPÉTENCES

- Collaborer à la conception et à la mise en œuvre d'une démarche qualité et garantir les règles d'hygiène et de sécurité (HACCP...)
- Appliquer la législation liée au domaine et la traçabilité en restauration collective

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

A copier depuis la fiche word

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

A copier depuis la fiche word

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

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

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

Composition définie par le Code de l'éducation : article L613-4 modifié par la loi n°2016-1088 du 8 août 2016 - art. 78

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle		8 080 €
Selon la branche		5 400 € – 8 235 €
Prise en charge	Branches concernées	
8 080 €	Valeur par défaut · 202 branches	

8 235 €	CPNE Casinos, CPNE de l'industrie hôtelière, CPNEFP de la Restauration rapide, CPNEFP de la restauration collective
8 000 €	CPNEFP de la restauration commerciale libre-service, CPNEFP hôtellerie de plein air
8 148 €	CPNE de l'immobilier
7 195 €	CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat
6 774 €	CPNEF des Espaces de Loisirs, d'Attractions et Culturels (ELAC)
6 000 €	CPNEF des acteurs du lien social et familial (ALISFA)
5 400 €	CPNE de l'ingénierie, des services informatiques et du conseil

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 01/01/2025

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP40112

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

Pour plus d'informations se reporter au site web des établissements.

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/29985/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	1
Parcours menés à terme	1
Taux d'achèvement	100 %
Période	06/2022 – 03/2025

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	3
Montant total engagé	10 931 €
Coût moyen par dossier	3 644 €
Durée moyenne	413 h
Période	07/2021 – 09/2024
France compétences	75 %
Régions	25 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.