

Hôtellerie et tourisme spécialité gestion ou reprise d'une PME hôtelière

RNCP3297 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	Licence Professionnelle — Licence professionnelle
Code(s) NSF	334
Code(s) ROME	G1402, G1801, G1401, G1703, G1802
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit

Certificateur(s)

Ministère chargé de l'enseignement supérieur

Université Savoie Mont Blanc - Chambéry

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

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire de ce diplôme peut exercer les activités (ou fonctions) suivantes :

A l'issue de la formation, le diplômé dispose des compétences lui permettant de prendre la direction d'une petite structure d'hôtellerie et de restauration. Il est capable de prendre en charge les différents aspects de la gestion tout en maîtrisant les aspects techniques des métiers spécifiques de l'hôtellerie et du tourisme.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Le titulaire de ce diplôme est évalué sur ces capacités à :

Gérer des produits de restauration et d'hôtellerie (prix, communication),

Maîtriser les outils de gestion du personnel (dossier du personnel, paie...),

Dialoguer avec l'expert comptable, le banquier,

Mettre en place le contrôle de gestion,

Participer à l'évaluation de l'entreprise,

Prendre en compte l'environnement juridique (droit du travail, droit commercial, fiscalité),

Communiquer avec les clients en anglais et en espagnol (éventuellement à un premier niveau),

Connaître les différents acteurs (tour-opérateurs, voyagistes, spécialistes, chaînes hôtelières, transporteurs, etc.) et établissements opérateurs de réseaux de transaction et de partenariats,

Travailler avec des tour-opérateur étrangers,

Organiser les relations de travail et gérer les ressources humaines : propose les profils de postes en adéquation avec les besoins de l'entreprise, analyse et anticipe les besoins qualitatifs et quantitatifs du personnel,

Former et motiver le personnel en tenant compte d'une activité saisonnière,

Etre capable de manager des équipes, gérer les conflits et conduire le changement,

Fixer et mettre en oeuvre la politique budgétaire et commerciale de l'établissement (prix de revient, budget prévisionnel, tarifs...),

Concevoir et organiser la prestation hébergement et les services à la clientèle associés,

Gérer l'établissement et en assurer la rentabilité,

Développer une politique commerciale.

Dans le domaine de la reprise d'entreprise :
Faire le diagnostic de la structure hôtelière,
Choisir les options stratégiques futures,
Construire le business plan,
Participer à la conception des locaux.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Secteurs d'activités
S - Hôtellerie, restauration, alimentation
Z1 – Entrepreneur

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Types d'emplois accessibles
Manager d'une structure hôtelière ou d'un restaurant
Exploitant d'une structure hôtelière ou d'un restaurant (PME/PMI)
Assistant de gestion ou de commercialisation d'une structure hôtelière ou d'un restaurant
Assistant de direction d'hôtel - restaurant
Chef de réception / Reception superviseur
Responsable Barman
Maître d'hôtel
Chef de brigade
Ces emplois/métiers s'exercent au sein d'établissements hôteliers ou de restauration en relation avec différents services (réception, cuisine, étage, ...), en contact avec les clients.
Ces emplois varient selon la taille et le type d'établissement (indépendant, chaîne, ...). Ils peuvent s'exercer les fins de semaine et les jours fériés. La connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires (Hazard Analysis Critical Control Point -HACCP-) est exigée pour les établissements de restauration.

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, Conditions de travail contraignantes, Non-durabilité de l'emploi
Salaire médian (mensuel)	1 728 €
Familles professionnelles (FAP)	S2X60 — Employés de l'hôtellerie · tension 4/5 (Élevée) S2X61 — Serveurs de cafés restaurants · 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)	155 185

Jugés difficiles à recruter	43 %
Emplois saisonniers	67 %
Familles professionnelles (FAP)	S2X60 — Employés de l'hôtellerie S2X61 — Serveurs de cafés restaurants 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 continue, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CANDIDATURE INDIVIDUELLE

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

Enseignants et professionnels

COMPOSITION DU JURY — CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Recrutement par l'entreprise d'accueil

COMPOSITION DU JURY — VAE

Enseignants chercheurs et professionnels

Deux jurys VAE sont organisés chaque année pour les candidats (décembre et juin)

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.univ-savoie.fr/Portail>

<http://www.iae.univ-savoie.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/3297/>