

Hôtellerie et Tourisme, Spécialité Management International de l'Hôtellerie et de la Restauration

RNCP3396 · RNCP · Publiée

L'essentiel

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

Certificateur(s)

Université Jean Moulin - Lyon 3

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

IAE LYON

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

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Ces professionnels sont des futurs dirigeants de l'hôtellerie et de la restauration. Ils sont polyvalents et adaptables, capables de s'intégrer à un environnement international. Ils maîtrisent les techniques de management opérationnel (hébergement, restauration) et fonctionnel (gestion-finances, marketing et ventes, gestion des ressources humaines, stratégie). Ils savent utiliser des logiciels de gestion hôtelière et de restauration.

Le responsable hôtelier est un véritable chef d'entreprise. Il agit en gestionnaire, organise l'accueil et le service. Il trouve les financements solides pour équiper son hôtel tout en lui imposant un style personnel. Il sait promouvoir son établissement en mettant au point des stratégies commerciales.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Ce professionnel travaille dans les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration ou du tourisme au sein de structures familiales, de groupes nationaux ou internationaux, de réseaux de franchise...

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Ce professionnel peut prétendre aux emplois suivants :

- Directeur de l'hébergement
- Directeur de la restauration
- Directeur de site dans la restauration collective
- Directeur d'un hôtel ou d'un restaurant dans le cadre d'une création ou de la reprise d'une activité familiale
- Directeur marketing et ventes

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)	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, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE

Jury composé d'Universitaires et de Professionnels

COMPOSITION DU JURY — VAE

Jury spécifique composé d'Universitaires et de Professionnels

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://iae.univ-lyon3.fr/formation/offre-de-formation/licences-professionnelles/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/3396/>