

Hôtellerie et tourisme spécialité Ingénierie et management dans les métiers de la restauration collective et commerciale

RNCP3721 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	Licence Professionnelle — Licence professionnelle
Code(s) NSF	334
Code(s) ROME	G1404
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/10/2019

Certificateur(s)

Université de Marne-la-Vallée (Seine-et-Marne)

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Les professionnels en hôtellerie et tourisme possèdent des compétences d'organisation et de gestion. Ils assurent la gestion d'un établissement ou d'un service de restauration collective.

Ils procèdent aux achats des denrées alimentaires et des autres produits (vaisselle, verrerie, produits d'entretien...).

Ils contrôlent l'approvisionnement et la gestion des stocks.

Ils élaborent les menus, évaluent les prix de revient et fixent les prix des prestations.

Ils encadrent, organisent et coordonnent le travail de production et de distribution.

Ils peuvent assurer la comptabilité de gestion de l'établissement.

Selon leur niveau de responsabilités, ils effectuent le recrutement et organisent l'adaptation du personnel au poste de travail.

Ils peuvent être amenés à superviser plusieurs unités de restauration collective.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Ce professionnel peut prétendre aux emplois suivants :

- Responsable d'unités de restauration collective

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 4 à 5 sur 5.
Salaire médian (mensuel)	2 202 €
Familles professionnelles (FAP)	S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration · tension 5/5 (Très élevée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	7 800
Jugés difficiles à recruter	40 %
Emplois saisonniers	31 %
Familles professionnelles (FAP)	S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration 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

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

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Idem

COMPOSITION DU JURY — VAE

Enseignants-chercheurs et professionnels

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/10/2019
-------------------------------------	------------

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

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

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/3721/>