

Hôtellerie et tourisme

RNCP3966 · 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 Panthéon Sorbonne - Paris 1

<http://www.formationpermanente.univ-paris1.fr>

MINISTRE DE L'EDUCATION NATIONALE

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Ces professionnels encadrent, coordonnent et contrôlent l'ensemble du personnel et les différents services liés à la restauration (salle, cuisine, cave, office...) et à l'hôtellerie. Ils recrutent, et forment le personnel, définissent les règles de fonctionnement.

Ils organisent et développent l'activité du restaurant ou de l'hôtel sous le contrôle d'une direction générale ou d'un conseil d'administration. Ils sont responsables de l'agencement des locaux et des conditions d'accueil des clients.

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

COMPÉTENCES ATTESTÉES

.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Ce professionnel peut prétendre aux emplois suivants : - Directeur d'unité

- Chargé de développement
- Responsable d'exploitation
- Directeur séminaires et banquets
- Chef secteur
- Responsable qualité
- Consultant
- Directeur de l'hébergement
- Responsable des ventes
- Assistant de direction en ressources humaines

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, 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

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.dauphine.fr/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/3966/>