

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

RNCP40112 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	Licence Professionnelle — Licence professionnelle
Code(s) NSF	334
Formacode(s)	42766, 42756, 42619
Code(s) ROME	G1503, G1703, G1701, G1401, G1402
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/12/2029

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 DU LITTORAL COTE D OPALE · SIRET : 19594403800205

INSTITUT POLYTECHNIQUE DE GRENOBLE (IPG) - INP GRENOBLE · SIRET : 19381912500017

<https://ensimag.grenoble-inp.fr/>

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 JEAN MONNET (EPSCP) · SIRET : 93850168100010

Partenaires habilités

8 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 4 à former et organiser l'évaluation et 4 à former.

Organisme	SIRET	Habilitation
-----------	-------	--------------

ADESA	393337738 00065	Former et organiser l'évaluation
ASS DEVELOPEMENT DES METIERS DE LA TABLE	317217347 00044	Former et organiser l'évaluation
FORMASUP NORD-PAS DE CALAIS	428135255 00050	Former
FORMASUP PARIS ILE-DE-FRANCE	420718173 00065	Former
FORMASUP PROVENCE ALPES COTE D'AZUR	393914395 00057	Former
FORMA-SUP SAVOIE MONT BLANC	440728368 00026	Former
LYCEE POLYVALENT GEORGES BAPTISTE - LYCEE DES METIERS DE L'HOTELLERIE, RESTAURATION ET BOULANGERIE - PATISSERIE	197630072 00019	Former et organiser l'évaluation
SITE DE GENNEVILLIERS	130025976 00098	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

La licence professionnelle est un diplôme national de l'enseignement supérieur qui confère à son titulaire le grade de licence. Elle confère les mêmes droits à tous ses titulaires, quel que soit l'établissement qui l'a délivrée.

La licence professionnelle poursuit un objectif d'insertion professionnelle et elle est organisée pour favoriser la formation tout au long de la vie.

La licence professionnelle favorise la personnalisation des parcours de formation et offre des dispositifs d'accompagnement pédagogique, en tenant compte de la diversité et des spécificités des publics accueillis en formation initiale et en formation continue.

La licence professionnelle « Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration » vise à rendre les diplômés polyvalents et à former les étudiants aux compétences techniques et managériales nécessaires pour accéder à des postes d'encadrement et ainsi être préparés à faire face aux défis contemporains du secteur de l'hôtellerie restauration.

C'est une certification adaptée aux besoins du marché de l'emploi en facilitant l'intégration de jeunes diplômés dans le milieu professionnel et en sensibilisant les étudiants à la mondialisation et à la diversification de l'offre touristique, aux nouvelles attentes des clients en matière de qualité de service et aux enjeux économiques, sociaux et environnementaux du secteur de l'hôtellerie restauration.

ACTIVITÉS VISÉES

- Participation à la conception, à l'organisation, à la production et à la gestion de biens et services dans l'hôtellerie/restauration
- Gestion de l'expérience client au travers d'outils numériques et digitaux en assurant une dimension multiculturelle
- Encadrement et animation des équipes de travail
- Suivi de l'activité d'une unité de production ou d'une unité de service
- Participation à l'exécution de la stratégie commerciale et numérique

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Compétences transversales

- 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 et sélectionner avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet
- 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
 - 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
 - Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité sociale et environnementale
 - Prendre en compte la problématique du handicap et de l'accessibilité dans chacune de ses actions professionnelles
- Compétences spécifiques de la mention
- Déterminer et adapter les aménagements, équipements, matériaux, outils des espaces d'accueil dédiés au séjour du client et des espaces de travail et de service
 - Identifier et adapter les produits, les fournitures, le linge et autres installations en fonction de la catégorie d'établissement d'hôtellerie et de restauration
 - Mettre en place une politique de maintenance en fonction de la législation, des besoins opérationnels et des budgets
 - Concevoir et assurer le suivi des locaux de production en hôtellerie restauration
 - Effectuer une programmation de travaux de rénovation, d'agrandissement, de création d'un établissement d'hôtellerie et de restauration
 - Délivrer un service de qualité attendu en hôtellerie restauration en prenant compte les attentes de la clientèle multiculturelle
 - Proposer des innovations en tenant compte de la diversification de l'offre touristique
 - Collecter et exploiter les résultats d'activités
 - Suivre les indicateurs de performance liés aux différents systèmes de restauration commerciale ou d'hôtellerie
 - Veiller aux évolutions technologiques, des marchés de l'innovation et des concepts
 - Recruter en tenant compte des spécificités du domaine d'activités
 - Faire des propositions pour adapter le poste aux situations de handicap et d'accessibilité
 - Maîtriser l'optimisation des coûts en matière de gestion du personnel
 - Former le personnel en appliquant la réglementation, le règlement intérieur et les standards de l'établissement tout en tenant compte de la diversité culturelle afin de développer une qualité de service
 - Élaborer une politique Responsabilité sociale des entreprises (RSE)
 - Manager de façon équitable en respectant la législation du travail et les directives de la Direction
 - Assurer les entretiens annuels d'évaluation
 - Assurer la montée en compétence des salariés de son périmètre
 - Gérer des situations de conflits et redonner le cadre
 - Négocier avec un client individuel ou groupe dans un segment « corporate » (affaire) ou « leasure » (loisir)
 - Entretenir et développer la relation commerciale avec les clients et les prescripteurs et suivre leurs évolutions
 - Sélectionner les canaux et les réseaux de distribution les plus opportuns pour répondre à la stratégie commerciale de l'établissement
 - Piloter les outils de gestion et marketing liés au digital pour accentuer la visibilité
 - Élaborer une politique tarifaire en tenant compte des objectifs fixés par la Direction
 - Mettre en œuvre les stratégies et tactiques de multi-canal dans le secteur professionnel spécifique
 - Maîtriser les outils de revenue management pour développer le chiffre d'affaires
 - Gérer la relation client à travers l'utilisation d'outils CRM (Customer Relationship Management/Gestion de la relation client)
 - Réaliser une veille de l'environnement concurrentiel
 - Évaluer et proposer des évolutions afin d'améliorer l'expérience-client dans un environnement très concurrentiel
 - Développer la fidélisation de la clientèle internationale à l'aide de programmes existants ou d'actions marketing
 - Coordonner les différents services au regard de la législation liée au domaine de l'hôtellerie restauration
 - Contrôler la qualité fournie à la clientèle sous forme d'audits internes à l'aide de critères précis ou standards de qualité ou process opérationnels
 - Délivrer et contrôler les règles d'hygiènes et de prévention (santé au travail, sûreté de la clientèle et des équipes) dans le domaine d'activité de l'hôtellerie restauration
 - Mettre en place et contrôler les bonnes pratiques en matière de développement durable (gaspillage, gestion des

déchets, gestion des ressources, saisonnalité,...)

- Favoriser une politique de labels locaux, nationaux et internationaux
- Analyser les audits de qualité externe et proposer des actions correctives
- Contrôler la sécurité incendie exigée dans les établissements recevant du public (ERP)

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

RNCP40112BC01 — Utiliser les outils numériques de référence

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc.

Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction de la voie d'accès à la certification.

RNCP40112BC02 — Exploiter des données à des fins d'analyse

LISTE DE COMPÉTENCES

- Identifier et sélectionner avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet
- Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation
- Développer une argumentation avec esprit critique

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc.

Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction de la voie d'accès à la certification.

RNCP40112BC03 — S'exprimer et communiquer à l'oral, à l'écrit, et dans au moins une langue étrangère

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc.

Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction de la voie d'accès à la certification.

RNCP40112BC04 — Se positionner 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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc.

Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction de la voie d'accès à la certification.

RNCP40112BC05 — Agir 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
- 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
- Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité sociale et environnementale
- Prendre en compte la problématique du handicap et de l'accessibilité dans chacune de ses actions professionnelles

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc.

Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction de la voie d'accès à la certification.

RNCP40112BC06 — Commercialiser des produits et animer une prestation dans le domaine de l'hôtellerie-restauration

LISTE DE COMPÉTENCES

- Déterminer et adapter les aménagements, équipements, matériaux, outils des espaces d'accueil dédiés au séjour du client et des espaces de travail et de service
- Identifier et adapter les produits, les fournitures, le linge et autres installations en fonction de la catégorie d'établissement d'hôtellerie et de restauration
- Mettre en place une politique de maintenance des matériels de restauration, de sécurité incendie, de production d'énergie en fonction de la législation, des besoins opérationnels et des budgets
- Concevoir et assurer le suivi des locaux de production en hôtellerie restauration
- Effectuer une programmation de travaux de rénovation, d'agrandissement, de création d'un établissement d'hôtellerie et de restauration
- Délivrer un service de qualité attendu en hôtellerie restauration en prenant compte les attentes de la clientèle multiculturelle
- Proposer des innovations en tenant compte de la diversification de l'offre touristique
- Collecter et exploiter les résultats d'activités
- Suivre les indicateurs de performance liés aux différents systèmes de restauration commerciale ou d'hôtellerie
- Veiller aux évolutions technologiques, des marchés de l'innovation et des concepts

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc.

Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction de la voie d'accès à la certification.

RNCP40112BC07 — Mettre en œuvre la politique RH d'une organisation

LISTE DE COMPÉTENCES

- Recruter en tenant compte des spécificités du domaine d'activités
- Faire des propositions pour adapter le poste aux situations de handicap et d'accessibilité
- Maîtriser l'optimisation des coûts en matière de gestion du personnel
- Former le personnel en appliquant la réglementation, le règlement intérieur et les standards de l'établissement tout en tenant compte de la diversité culturelle afin de développer une qualité de service
- Élaborer une politique Responsabilité sociale des entreprises (RSE)
- Manager de façon équitable en respectant la législation du travail et les directives de la Direction
- Assurer les entretiens annuels d'évaluation
- Assurer la montée en compétence des salariés de son périmètre
- Gérer des situations de conflits et redonner le cadre

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc.

Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction de la voie d'accès à la certification.

RNCP40112BC08 — Mettre en œuvre les stratégies de marketing et de commercialisation

LISTE DE COMPÉTENCES

- Négocier avec un client individuel ou groupe dans un segment « corporate » (affaire) ou « leasure » (loisir)
- Entretenir et développer la relation commerciale avec les clients et les prescripteurs et suivre leurs évolutions
- Sélectionner les canaux et les réseaux de distribution les plus opportuns pour répondre à la stratégie commerciale de l'établissement
- Piloter les outils de gestion et marketing liés au digital pour accentuer la visibilité
- Élaborer une politique tarifaire en tenant compte des objectifs fixés par la Direction
- Mettre en œuvre les stratégies et tactiques de multi-canal dans le secteur professionnel spécifique
- Maîtriser les outils de revenu management pour développer le chiffre d'affaires
- Gérer la relation client à travers l'utilisation d'outils CRM (Customer Relationship Management/Gestion de la relation client)
- Réaliser une veille de l'environnement concurrentiel
- Évaluer et proposer des évolutions afin d'améliorer l'expérience-client dans un environnement très concurrentiel
- Développer la fidélisation de la clientèle internationale à l'aide de programmes existants ou d'actions marketing

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc.

Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction de la voie d'accès à la certification

RNCP40112BC09 — Coordonner et assurer la mise en œuvre de contrôles de qualité et de conformité

LISTE DE COMPÉTENCES

- Coordonner les différents services au regard de la législation liée au domaine de l'hôtellerie restauration
- Contrôler la qualité fournie à la clientèle sous forme d'audits internes à l'aide de critères précis ou standards de qualité ou process opérationnels
- Délivrer et contrôler les règles d'hygiène et de prévention (santé au travail, sûreté de la clientèle et des équipes) dans le domaine d'activité de l'hôtellerie restauration
- Mettre en place et contrôler les bonnes pratiques en matière de développement durable (gaspillage, gestion des déchets, gestion des ressources, saisonnalité,...)
- Favoriser une politique de labels locaux, nationaux et internationaux
- Analyser les audits de qualité externe et proposer des actions correctives
- Contrôler la sécurité incendie exigée dans les établissements recevant du public (ERP)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc.

Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction de la voie d'accès à la certification

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

55.10 Hôtels et hébergement similaire

55.20 Hébergement touristique et autre hébergement de courte durée

55.30 Terrains de camping et parcs pour caravanes ou véhicules de loisirs

55.90 Autres hébergements

56.30 Services de débits de boissons

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Dans une grande structure :

- Assistant Gouvernant Général
- Assistant Chef Concierge
- Assistant Chef de Réception
- Assistant Responsable du service des réservations
- Assistant revenue Manager
- Assistant de Direction d'hôtel,

- Assistant Direction Food & Beverage (alimentation et boisson)

Dans une structure de moyenne taille ou petite taille :

- Chef de Réception
- Gouvernant Général
- Chargé de clientèle / Guest relation
- Coordinateur événementiel

Après 3 à 5 années d'expérience professionnelle, les diplômés pourront accéder à des postes de :

- Revenue Manager
- Directeur d'hôtel,
- Directeur Food & Beverage (alimentation et boisson)
- Chef concierge d'hôtel
- Chef de réception
- Gouvernant général,
- Responsable du service réservation
- Directeur de restaurant,
- Chef de projet événementiel

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 4 sur 5.
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Non-durabilité de l'emploi, Non-attractivité salariale
Salaire médian (mensuel)	1 890 €
Familles professionnelles (FAP)	S2X60 — Employés de l'hôtellerie · tension 4/5 (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)	58 150
Jugés difficiles à recruter	44 %
Emplois saisonniers	68 %
Familles professionnelles (FAP)	S2X60 — Employés de l'hôtellerie 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, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

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

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	31/12/2029
Date de dernière délivrance possible	31/12/2033

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS
RNCP29985

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://univ-avignon.fr/>

<https://www.cyu.fr/>

<https://www.univ-nantes.fr/>

<https://www.univ-artois.fr/>

<https://www.umontpellier.fr/>

<https://www.univ-rennes.fr/>

<https://www.univ-rouen.fr/>

<https://www.uvsq.fr/>

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

<https://www.univ-littoral.fr/>

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

<https://www.univ-grenoble-alpes.fr/>

<https://www.univ-gustave-eiffel.fr/>

<https://www.univ-st-etienne.fr/>

<https://www.pantheonsorbonne.fr/>

<https://www.parisnanterre.fr/>

<https://www.univ-smb.fr/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/40112/>

Où se former

Formations référencées	6
Organismes	6
Régions couvertes	5
Prix indicatif	1 100 € – 10 200 €
Durée	920 h

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	5
Organismes gestionnaires (CFA)	5
Organismes formateurs	5
Régions couvertes	3
Départements couverts	4
Organismes certifiés Qualiopi	5
Sessions	de 09/2024 à 09/2027

Catalogue des formations en apprentissage — réseau des Carif-Oref. Sans frais pour l'alternant : formation financée par l'OPCO de la branche (NPEC).

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	1
Parcours menés à terme	0
Taux d'achèvement	0 %
Période	09/2025

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	3
Montant total engagé	12 228 €
Coût moyen par dossier	4 076 €
Durée moyenne	455 h
Période	09/2025 – 09/2026
France compétences	56 %

France Travail	30 %
-----------------------	-------------

Reste à charge titulaire	14 %
---------------------------------	-------------

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