

Hôtellerie, Tourisme, Génie Culinaire et Management en Hôtellerie-Restauration

RNCP4743 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	Licence Professionnelle — Licence professionnelle
Code(s) NSF	334, 221t, 221w
Code(s) ROME	G1601, G1802, G1404, G1402
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit

Certificateur(s)

Université Paul Cézanne(Aix-en-Provence) Aix-Marseille III

<http://www.univ.cezanne.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

En fonction des types d'établissement dans lesquels il est amené à travailler, ce professionnel : - Gère une unité d'hôtellerie et de restauration,

- Assure le fonctionnement global et la rentabilité d'une unité de restauration et d'hôtellerie (gestion de l'exploitation, relation clients, commercialisation...)
- Assure la maîtrise des procédés de productions,
- Développe et innove dans une production culinaire,
- Définit et/ou met en œuvre la politique commerciale,
- Recrute, anime et coordonne une équipe,
- Assure le recrutement et la gestion des ressources humaines
- Met en place une démarche qualité et l'utilise comme outil de promotion,
- Est garant du respect des règles en matière de sécurité et d'hygiène (alimentaire, équipements...).

COMPÉTENCES ATTESTÉES

.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le diplômé est amené à intervenir dans différents établissements ou secteurs d'activité : - Restauration concédée ou rapide

- Les chaînes intégrées ou volontaire
- Le tourisme, les loisirs ou le thermalisme,
- Les grandes maisons et restauration gastronomique
- L'hôtellerie,
- Les grands groupes ou groupes de professionnels.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Il peut prétendre aux métiers de : - Directeur de restaurant,

- Directeur de service traiteur,
- Responsable d'exploitation hôtelière,
- Responsable de restauration collective ou gastronomique,
- Chef Gérant, Chef de service restauration,
- Chef de cuisine,
- Maître d'hôtel...

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)	1 750 €
Familles professionnelles (FAP)	S1X40 — Cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S1X80 — Chefs cuisiniers · tension 5/5 (Très 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)	164 792
Jugés difficiles à recruter	48 %
Emplois saisonniers	57 %
Familles professionnelles (FAP)	S1X40 — Cuisiniers S1X80 — Chefs cuisiniers 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 initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, 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, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE
Idem

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.validationdesacquis.univ-cezanne.fr/>

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

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/4743/>