

Hôtellerie et tourisme spécialité Ingénierie, conception, organisation et gestion des systèmes hôteliers et de restauration

RNCP5886 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	Licence Professionnelle — Licence professionnelle
Code(s) NSF	334
Code(s) ROME	G1402, G1801
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit

Certificateur(s)

Université de Toulouse Jean Jaurès

<http://www.univ-tlse2.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Ce professionnel dirige une équipe dans une entreprise hôtelière ou de restauration. Il définit et pilote l'organisation d'un établissement hôtelier ou de restauration commerciale ou collective. Il analyse le système hôtelier ou de restauration.

Il encadre et anime l'équipe de travail. Il participe à la stratégie commerciale et aux actions. Il participe à la conception, à l'organisation et à la production de biens et services dans l'hôtellerie restauration. Il participe à la gestion de systèmes de biens et de services dans l'hôtellerie restauration. Il gère des budgets d'investissements et d'exploitation.

Il pilote un projet de restructuration ou de création d'entreprise hôtelière ou de restauration. Il accompagne un porteur de projet dans les prises de décision depuis l'étude de faisabilité jusqu'à l'ouverture de l'établissement.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Ce professionnel exerce son activité dans une chaîne hôtelière, dans l'hôtellerie indépendante, dans une entreprise de restauration commerciale indépendante, dans une chaîne de restauration commerciale ou dans un bureau d'études-conseil en hôtellerie-restauration.

Il peut prétendre à un emploi de :

- Directeur d'hôtellerie
- Contrôleur restauration-hôtellerie
- Chef des achats (restauration collective)
- Assistant de direction hôtellerie

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

.

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)	1 779 €
Familles professionnelles (FAP)	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)	105 957
Jugés difficiles à recruter	42 %
Emplois saisonniers	64 %
Familles professionnelles (FAP)	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, 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.univ-tlse2.fr>

<http://www.univ-tlse2.fr/cetia/imprime/licprohr.pdf>

<http://www.univ-tlse2.fr/cetia>

Fiche officielle (France Compétences)

