



**Licence Professionnelle
"Hôtellerie et Tourisme",
Management des Entreprises d'Hôtellerie
et de Restauration
en APPRENTISSAGE**



1. Les objectifs de la formation

Compte tenu des mutations actuelles, la profession hôtelière tend à se (re)structurer autour de grands groupes, dont certains à vocation internationale. Aussi, la Licence Professionnelle Hôtellerie et Tourisme en Management des Entreprises de l'Hôtellerie et de la Restauration (LP Hôtellerie et Tourisme, Mention M.E.H.R.) a pour **objectif de former de futurs managers opérationnels en hôtellerie et en restauration, collaborateurs de niveau II, capables d'assurer le pilotage, l'exploitation et l'encadrement d'un ou plusieurs établissements.**

La formation en apprentissage, reposant sur le principe de l'alternance, cumule les avantages de la formation universitaire traditionnelle et de la formation dans et par l'entreprise. Les apprentis reçoivent une formation, théorique et pratique, afin de les préparer à devenir des futurs managers opérationnels, capables d'accompagner les changements économiques et sociaux des établissements du secteur de l'hôtellerie et de la restauration. **La licence repose sur un partenariat entre l'Université d'Evry Val d'Essonne et l'Institut Saint Pierre de Brunoy (91).**

Ce partenariat doit permettre un partage de compétences et d'expérience dans les enseignements en gestion et une mise en commun des équipes et équipements spécifiques dans les matières techniques de la formation.

2. Les compétences acquises en entreprise

La formation implique, d'une part, le suivi d'un enseignement supérieur dans le cadre de l'UFR de gestion de l'Université d'Evry Val d'Essonne, et d'autre part, l'acquisition d'expériences au sein de l'entreprise qui accueille l'apprenti. A l'issue de la formation, l'apprenti sera capable de :

- ✓ **Répondre à un besoin de management d'équipe** en participant au recrutement du personnel hôtelier et de la restauration, à la gestion de l'établissement (contrôle des achats, des coûts...), en encadrant des équipes spécifiques (cuisine, bar, service d'étage, hébergement, accueil...);
- ✓ **Répondre à un besoin de gestion et d'organisation** (matières premières, matériel...) ainsi que de négociation économique avec les fournisseurs et prestataires extérieurs ;
- ✓ **Répondre à un besoin commercial** interne en recevant les clients, et un besoin externe en démarchant des entreprises et des institutions pour organiser des manifestations et/ou avoir en charge les relations avec les partenaires commerciaux (agences de voyages, voyagistes...);
- ✓ **Mettre en place et poursuivre la politique qualité des établissements** : normes d'hygiène, de sécurité, de classement et de respect des standards des groupes hôteliers.