



**UFR de sciences
sociales et
administratives**

CONTACT

-Secrétariat

Bâtiment D
Bureau 212 A
Tél. 01 40 97 47 13

Présentation

NATURE

Formation diplômante
Diplôme national

ANNÉE DE SORTIE

Bac + 3

SITE D'ENSEIGNEMENT

Site de Nanterre

COHABILITATION

Lycée René Auffray à
Clichy

DURÉE DES ÉTUDES

2 semestres

ACCESSIBLE EN

Formation initiale
Formation continue

OBJECTIFS

En termes de savoir :

- Maîtrise des fondamentaux du droit, de l'économie, des ressources humaines et de la gestion.
- Connaissance des spécificités organisationnelles, juridiques et économiques du management des métiers de l'hôtellerie et de la restauration
- Connaissance des fondamentaux du traitement et de la diffusion des données et des résultats
- Maîtrise de deux langues étrangères (dont l'anglais) et des spécificités techniques liées au domaine de l'hôtellerie et de la restauration dans les deux langues.

En termes de savoir-faire :

- Analyser l'environnement économique, juridique, social et culturel d'un hôtel
- Prévoir l'activité en fonction de l'historique des résultats obtenus, des perspectives de développement du marché, du portefeuille de réservations et des événements prévisibles
- Elaborer un budget prévisionnel d'activité
- Identifier les cibles commerciales, élaborer et évaluer le coût du plan d'actions commerciales
- Elaborer un compte d'exploitation prévisionnel
- Contrôler l'activité et identifier les mesures correctives si nécessaire
- Etre capable de comptabiliser et contrôler les écritures comptables de l'hôtel
- Analyser notamment les comptes clients débiteurs, les procédures d'achats et les comptes fournisseurs ainsi que la bonne gestion des stocks
- Analyser et évaluer les besoins en ressources humaines d'un hôtel
- Préparer un plan de recrutement, rechercher des candidatures, sélectionner des candidatures
- Accueillir et intégrer un personnel diversifié (nationalité, culture, service, cursus, expérience)
- Identifier les besoins en formation du personnel
- Elaborer, évaluer le coût, vérifier la cohérence technique et financière du plan de formation
- Identifier les contenus, les méthodes et les intervenants en fonction des paramètres spécifiques et de la situation de l'établissement
- Programmer, mettre en œuvre et vérifier l'atteinte des objectifs des formations
- Parler deux langues étrangères dont l'anglais
- Identifier les comportements nécessaires (savoir-être) et les contraintes (mobilité, disponibilité) du métier d'hôtelier
- Adapter son comportement à l'environnement, notamment à l'international :
Vis-à-vis du personnel en prenant en compte ses spécificités
Vis-à-vis des clients en adaptant la démarche commerciale aux spécificités de négociation de leurs cultures et nationalités



Vis-à-vis des fournisseurs en gardant l'éthique indispensable du marché des affaires

Admission

NIVEAU DE RECRUTEMENT

Bac + 2

PRÉ-REQUIS

Dans le cadre de la formation initiale, les candidats doivent être titulaires d'un diplôme Bac +2 ou équivalent (120 crédits ECTS) dans une ou plusieurs des disciplines majeures du diplôme : gestion, économie, droit, marketing, ressources humaines, l'hôtellerie et/ou le tourisme. En particulier, la licence professionnelle est accessible aux étudiants de L2 du secteur tertiaire :

- AES de Paris Ouest
- de toute autre L2 à contenu économique, de gestion, de droit, de langues étrangères appliquées
- IUT (Gestion administrative et commerciale, Gestion des entreprises et des administrations)
- BTS (métiers de l'hôtellerie et de la restauration, etc.)

CONDITIONS D'ADMISSION

À l'issue de l'analyse des dossiers de candidature, un entretien obligatoire sera organisé.

INSCRIPTION

Le dossier de candidature est à retourner au secrétariat de la licence professionnelle avant le 30 mai 2009.
Cliquer ici pour télécharger le dossier

Professionalisation

STAGES

Stage obligatoire

Stage obligatoire

Durée du stage : 16 semaines à partir de début avril obligatoirement à l'international

Un stage au mois de juillet précédent le début de la formation est obligatoire pour les étudiants non issus de BTS Hôtellerie

POURSUITE D'ÉTUDES

Poursuite d'études en M1 AES option Management des organisations ou en écoles de commerce.

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Métiers actuels et futurs visés (Niveau II) en regard, en particulier, de la nomenclature INSEE.

Secteurs d'activités

- hôtels-restaurants haut de gamme
- hôtels-restaurants de chaîne
- hôtels-restaurants indépendants à l'international ou spécialisé dans l'accueil de clientèle internationale
- cabinets d'audit et de formation spécialisés dans l'inter culturalité

Types d'emploi accessibles

- En hôtel-restaurant haut de gamme :
- assistant du directeur des ressources humaines



- assistant du directeur de l'hébergement ou de la restauration
- assistant commercial
- responsable de l'organisation des séminaires et banquets
- chef de réception

En hôtel-restaurant de chaîne (selon la catégorie et la situation) :

- directeur d'hôtel
- assistant de direction hébergement ou restauration
- chef de service en hébergement
- restauration ou au service commercial

En cabinets d'audit et de formation :

- assistant chargé d'études et de formation des personnels d'accueil

Hôtel-restaurant indépendant :

- créateur d'entreprise
- gérant d'entreprise

Programme

Semestre 3

Mise à niveau différenciée / harmonisation des connaissances

- module universitaire anglais
- module universitaire économie - gestion
- module universitaire droit
- module d'hébergement
- module de restaurant
- module de cuisine

Management des entreprises d'hôtellerie et de restauration

- Environnement économique
- Environnement juridique
- Management et pilotage de la performance

Gestion opérationnelle des entreprises d'hôtellerie et de restauration

- Gestion comptable et financière appliquée à l'hôtellerie et à la restauration
- Gestion budgétaire et contrôle de gestion appliqués à l'hôtellerie et à la restauration

Marketing des entreprises d'hôtellerie et de restauration

- Marketing appliqué à l'hôtellerie et à la restauration

Communication et expression

- Communication d'entreprise
- Anglais des affaires
- Deuxième LV : allemand, espagnol, italien, chinois... des affaires
- Information et système d'information (dont TIC appliqués à l'hôtellerie et à la restauration)

Projet professionnel

- Méthodologie et conduite de projet appliquée à l'hôtellerie et à la restauration

Semestre 4



Management des entreprises d'hôtellerie et de restauration

- Management opérationnel des ressources humaines et leadership
- Management interculturel

Gestion opérationnelle des entreprises d'hôtellerie et de restauration

- Gestion des risques et contrôle de qualité HR
- Organisation et contrôle des opérations de production culinaire et de service et commercialisation

Marketing des entreprises d'hôtellerie et de restauration

- Plan d'action commerciale des entreprises d'hôtellerie et de restauration
- Gestion de la relation client

Communication et expression

- Anglais des affaires
- Deuxième LV : allemand, espagnol, italien, chinois... des affaires

Projet professionnel

- Projet tutoré
- Stage en entreprise 4 mois

CONTRÔLE DES CONNAISSANCES

Contrôle continu