

LICENCE PROFESSIONNELLE **Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration,** spécialité Animation de projet durable *en alternance*

Former des cadres de l'hôtellerie et de la restauration pour concevoir, manager, communiquer autour de projets de développement durable afin répondre aux nouveaux enjeux de la profession en matière de transition environnementale et numérique.

CONTACTS

Service Formation Continue et Alternance (SFCA)

PNRB, Campus de Beaulieu
263 Av Général Leclerc
35042 Rennes CEDEX
formation-continue.univ-
rennes1.fr

Chargé de mission

Franck BAHOFF

franck.bahoff@univ-
rennes1.fr
02 23 23 57 84

Assistante de formation

Aliette CHRISTOPHER

aliette.christopher@univ-
rennes1.fr
02 23 23 54 86

Responsable pédagogique

Raphaël OMRAN

Directeur LP OGEHR
Enseignant Dpt G.I.M
IUT de Saint-Malo

Candidature

candidatures.univ-
rennes1.fr

Publics

En alternance (contrat de professionnalisation ou apprentissage) ou en formation continue, la LP OGEHR s'adresse aux titulaires d'un diplôme Bac+2 BTS Management en Hôtellerie Restauration, BTS Tourisme, DUT GEA.

Aux salariés et demandeurs d'emploi en formation continue qui souhaitent développer leurs compétences ou valider leurs acquis par une formation.

Objectifs

La LP OGEHR permet d'acquérir les compétences et la maîtrise des outils destinés à accompagner une entreprise de l'hôtellerie restauration dans sa transition environnementale et numérique. Elle vise à former les personnes qui, dans les entreprises d'hôtellerie-restauration, vont contribuer à innover en matière de développement durable ; coordonner et mobiliser tous les acteurs autour des priorités économiques, sociales et environnementale d'un projet durable : clients, collaborateurs, fournisseurs, dirigeants, partenaires financiers, pouvoirs publics...

Elle permet d'acquérir une réelle plus-value sur le marché de l'emploi, très demandeur de ce type de profil.

Les plus de la formation

Une formation soutenue par de nombreux acteurs économiques majeurs, locaux, régionaux, nationaux et des leaders mondiaux de l'hôtellerie et de la restauration. 25 % de la formation est assurée par des professionnels, directeur-trice d'hôtel, restaurateurs engagés dans le développement durable, cadre dirigeant de groupe hôtelier international, consultants sur les questions de développement durable auprès des entreprises du secteur...

Une formation créée en partenariat entre l'IUT de Saint-Malo apportant sa dimension universitaire et son expertise dans les domaines de la maintenance industrielle, de la gestion des entreprises et administrations et des carrières juridiques et le Lycée hôtelier de Dinard - Yvon Bourges, apportant son expérience de la formation hôtelière, son engagement de longue date pour une restauration durable et sa relation de confiance avec plus de 4000 entreprises de l'hôtellerie et de la restauration.



Compétences développées

Organiser la production de service en hôtellerie restauration :

- Mettre en place des solutions techniques en lien avec une hôtellerie restauration responsable.
- Mesurer l'impact de la production de service sur l'environnement.
- Assurer une efficacité environnementale des approvisionnements
- Faire reconnaître la démarche engagée et les résultats obtenus
- Maîtriser le contexte juridique et réglementaire de l'entreprise d'hôtellerie restauration

Développer la relation avec les partenaires :

- Faire reconnaître l'engagement dans une démarche durable de l'unité d'hôtellerie ou de restauration auprès d'une communauté
- Impliquer le client dans la démarche de production de service
- Adopter une gestion responsable des pratiques numériques

Manager la production de service en hôtellerie-restauration :

- Animer un projet écoresponsable au sein de l'unité de production de service
- Impliquer une équipe dans un projet
- Développer l'agilité et la capacité de contribution de l'équipe

PROGRAMME

- **UE1 : Acculturation professionnelle** - 1 ECTS (20 h)
- **UE2 : Enjeux et perspectives du tourisme durable** - 7 ECTS (62 h)
- **UE3 : Conception d'un projet durable en hôtellerie restauration** - 12 ECTS (94 h)
- **UE4 : Management d'un projet durable** - 8 ECTS (82 h)
- **UE5 : Communication autour d'un projet durable** - 12 ECTS (92 h)
- **UE6 : Projets tutorés en IUT et LHD** - 8 ECTS (120 h)
- **UE7 : Partie entreprise alternance** - 12 ECTS (1120 h)

Organisation pédagogique

Durée : 19 semaines d'enseignements en présentiel à l'IUT et au Lycée Hôtelier

Volume total d'heures d'enseignements : 470 h

Lieu de la formation : IUT SAINT-MALO - Lycée Hôtelier de Dinard Yvon bourges

Début des cours : septembre 2022

Début en entreprise : à définir avec l'entreprise d'accueil

Modalités de validation

Contrôles continus et examens terminaux en fonction des unités d'enseignement

Validation de la licence professionnelle : moyenne générale supérieure ou égale à 10/20 à l'ensemble des UE

NB : les MCCC (Modalités de Contrôle des Connaissances et des Compétences) sont votées annuellement et consultables en détail sur l'ENT des étudiants.

ET APRÈS ?

Perspectives d'emploi

- Responsable d'une unité de restauration ou d'hébergement durable
- Responsable de restauration au sein d'une collectivité
- Chargé de mission restauration durable auprès d'une collectivité
- Référent développement durable
- Chargé de relation client
- Community manager (entreprise de l'hôtellerie restauration)
- Responsable de formation
- Expert-conseil auprès d'entreprises d'hôtellerie restauration



Code(s) ROME et intitulés des métiers

ROME : G1401 : Assistance de direction d'hôtel-restaurant Responsable d'hébergement hôtelier Responsable de restauration
ROME : G1402 : Management d'hôtel-restaurant
ROME : G1403 : Gestion de structure de loisirs et d'hébergement
ROME : G1404 : Management d'établissement de restauration collective
ROME : G1601 : Management du personnel de cuisine

CANDIDATER

Prérequis

Avoir validé un Bac +2, soit 120 crédits ECTS, dans les domaines / diplômes suivants :

- BTS Management en Hôtellerie Restauration
- BTS Tourisme
- DUT GEA

Une validation des acquis personnels et professionnels (VAPP) est possible.

Sélection

Sélection après examen du dossier pédagogique.

Pour l'alternance : outre la sélection sur critères académiques, l'accès définitif à la formation est conditionné à la signature d'un contrat avec une entreprise d'accueil dont la mission proposée sera soumise à l'approbation du responsable pédagogique.

Date limite de dépôt de dossier : entre le 30 juin 2021 et le 1^{er} septembre 2021

Constitution du dossier

- Dossier de candidature à demander simultanément à :
raphael.omran@univ-rennes1.fr et patrick.renou@ac-rennes.fr
- photocopie des diplômes et/ou relevés de notes
- CV et lettre de motivation | photo d'identité | attestations professionnelles...

Prix de la formation

5500 euros (droits d'inscription inclus - tarif 2021)

En apprentissage, le coût de la formation est pris en charge par l'entreprise d'accueil (se référer au tarif socle France Compétences), l'étudiant doit s'acquitter de la CVEC (Contribution de vie étudiante et de campus).

REFERENTIEL

Type de diplôme :	Licence Professionnelle	Niveau : 6 (bac+3)	N° RNCP : 30074
Mention :	Organisation et gestion des établissements hôteliers et de la restauration		
Intitulé :	Organisation et gestion des établissements hôteliers et de la restauration spécialité Animation de projet durable Code Formation Apprentissage : n° 25022159		
Format de la formation :	Alternance : Contrat de professionnalisation - Contrat d'apprentissage Formation continue		
Fiche détaillée / annuaire de formation	https://formations.univ-rennes1.fr/licence-professionnelle-organisation-et-gestion-des-etablisements-hoteliers-et-de-restauration		
Financement CPF :	Cette formation est éligible au Compte Personnel de Formation Prendre contact avec Franck BAHOFF : franck.bahoff@univ-rennes1.fr		

CALENDRIER ALTERNANCE
LICENCE PRO OGEHR Animation de Porjet Durable
LYCEE HOTELIER DE DINARD - ANNEE SCOLAIRE 2022 - 2023

sept-22		oct-22		nov-22		déc-22		janv-23		févr-23		mars-23		avr-23		mai-23		juin-23		juil-23		août-23	
J 01		S 01		M 01	44	J 01		D 01		M 01	5	M 01	9	S 01		L 01		J 01		S 01		M 01	
V 02	35	D 02		M 02		V 02		L 02		J 02		J 02		D 02		M 02		V 02		D 02		M 02	31
S 03		L 03		J 03		S 03		M 03		V 03		V 03		L 03		M 03	18	S 03		L 03		J 03	
D 04		M 04		V 04		D 04		M 04	1	S 04		S 04		M 04		J 04		D 04		M 04		V 04	
L 05		M 05	40	S 05		L 05		J 05		D 05		D 05		M 05	14	V 05		L 05		M 05	27	S 05	
M 06		J 06		D 06		M 06		V 06		L 06		L 06		J 06		S 06		M 06		J 06		D 06	
M 07	36	V 07		L 07		M 07		S 07		M 07		M 07		V 07		D 07		M 07	23	V 07		L 07	
J 08		S 08		M 08		J 08	49	D 08		M 08	6	M 08	10	S 08		L 08		J 08		S 08		M 08	
V 09		D 09		M 09	45	V 09		L 09		J 09		J 09		D 09		M 09		V 09		D 09		M 09	32
S 10		L 10		J 10		S 10		M 10		V 10		V 10		L 10		M 10	19	S 10		L 10		J 10	
D 11		M 11		V 11		D 11		M 11	2	S 11		S 11		M 11		J 11		D 11		M 11		V 11	
L 12		M 12	41	S 12		L 12		J 12		D 12		D 12		M 12	15	V 12		L 12		M 12	28	S 12	
M 13		J 13		D 13		M 13		V 13		L 13		L 13		J 13		S 13		M 13		J 13		D 13	
M 14	37	V 14		L 14		M 14		S 14		M 14		M 14		V 14		D 14		M 14	24	V 14		L 14	
J 15		S 15		M 15		J 15	50	D 15		M 15	7	M 15	11	S 15		L 15		J 15		S 15		M 15	
V 16		D 16		M 16	46	V 16		L 16		J 16		J 16		D 16		M 16		V 16		D 16		M 16	33
S 17		L 17		J 17		S 17		M 17		V 17		V 17		L 17		M 17	20	S 17		L 17		J 17	
D 18		M 18		V 18		D 18		M 18	3	S 18		S 18		M 18		J 18		D 18		M 18		V 18	
L 19		M 19	42	S 19		L 19		J 19		D 19		D 19		M 19	16	V 19		L 19		M 19	29	S 19	
M 20		J 20		D 20		M 20		V 20		L 20		L 20		J 20		S 20		M 20		J 20		D 20	
M 21	38	V 21		L 21		M 21		S 21		M 21		M 21		V 21		D 21		M 21	25	V 21		L 21	
J 22		S 22		M 22		J 22	51	D 22		M 22	8	M 22	12	S 22		L 22		J 22		S 22		M 22	
V 23		D 23		M 23	47	V 23		L 23		J 23		J 23		D 23		M 23		V 23		D 23		M 23	34
S 24		L 24		J 24		S 24		M 24		V 24		V 24		L 24		M 24	21	S 24		L 24		J 24	
D 25		M 25		V 25		D 25		M 25	4	S 25		S 25		M 25		J 25		D 25		M 25		V 25	
L 26		M 26	43	S 26		L 26		J 26		D 26		D 26		M 26	17	V 26		L 26		M 26	30	S 26	
M 27		J 27		D 27		M 27		V 27		L 27		L 27		J 27		S 27		M 27		J 27		D 27	
M 28	39	V 28		L 28		M 28		S 28		M 28		M 28		V 28		D 28		M 28	26	V 28		L 28	
J 29		S 29		M 29		J 29	52	D 29				M 29	13	S 29		L 29		J 29		S 29		M 29	
V 30		D 30		M 30	48	V 30		L 30				J 30		D 30		M 30		V 30		D 30		M 30	35
		L 31				S 31		M 31				V 31				M 31	22			L 31		J 31	

congés scolaires

présence ENTREPRISE

présence ECOLE