

LP ORGANISATION ET GESTION DES ÉTABLISSEMENTS HÔTELIERS ET DE RESTAURATION

PRÉSENTATION :

Cette Licence Professionnelle, en apprentissage, prépare aux métiers du management dans les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration.

OBJECTIFS :

Cette Licence Professionnelle, en apprentissage, prépare à des postes d'encadrement dans les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration collective et commerciale.

SAVOIR-FAIRE ET COMPÉTENCES :

- * Concevoir, organiser et mettre en œuvre différents systèmes de restauration commerciale/collective, ou d'hôtellerie
- * Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives.
- * Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale.
- * Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet.
- * Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique.
- * Concevoir et assurer le suivi des locaux de production et de distribution culinaire dans toute unité d'hôtellerie - restauration
- * Établir les relations contractuelles nécessaires avec les parties prenantes d'une opération de restauration et suivre leurs évolutions
- * Gérer les ressources humaines : recruter, former, manager, animer
- * Négocier avec un fournisseur ou un client
- * Collaborer à la conception et mettre en œuvre une stratégie marketing
- * Pratiquer les outils de gestion et marketing liés au digital
- * Collaborer à la conception et à la mise en œuvre d'une démarche qualité et garantir les règles d'hygiène et de sécurité (HACCP...)
- * Appliquer la législation en matière de traçabilité des denrées alimentaires et en hôtellerie.

LES + DE LA FORMATION :

De nombreux professionnels interviennent dans la formation (en cours et en tant que tuteurs d'apprentissage). Des compétences et connaissances sont développées sont acquises au travers des missions développées par l'apprenti au sein des entreprises partenaires :

- Compass Group (Eurest ; Scolarest ...)
- Groupe Accor (Novotel, Ibis)
- Sodexo
- Crescendo
- Elixir Group
- Groupe Le Duff (Pizza Del Arte)
- Hôtels B&B
- Hôtels 3 étoiles et plus indépendants



INSERTION PROFESSIONNELLE :

Nos dernières promotions, issues de la formation ouverte en apprentissage initial, ont trouvé des postes d'assistants de direction.

Les métiers accessibles à l'issue de ce diplôme sont :

- Manager d'unité de restauration
- Manager de restaurant collectif ou commercial
- Adjoint gérant d'un établissement hôtelier
- Chef de secteur
- Conseiller technique d'exploitation
- Directeur opérationnel, Directeur adjoint
- Adjoint responsable restauration, production, qualité, etc.

Comment s'inscrire: www.univ-lemans.fr/inscription

Contacts

Laurent Pujol

Email: laurent.pujol@univ-lemans.fr

Pierre-Louis Hamelin

Email: hamelin.p@ets-stecatherine.fr

UFR Droit, Sciences Economiques et de Gestion- Scolarité

Tel. 02 43 83 31 06 / 31 26

Email: scol-ecodroit@univ-lemans.fr



Faculté de Droit,
Sciences Économiques
& de Gestion

Le Mans Université