

# LP ORGANISATION ET GESTION DES ÉTABLISSEMENTS HÔTELIERS ET DE RESTAURATION

## RÉSUMÉ DE LA FORMATION

**Type de diplôme :** Licence professionnelle

**Domaine(s) ministériel(s) :** Droit, économie, gestion

## PLUS D'INFOS

**Durée :** 1 an

**Niveau d'étude :** BAC +3

### Public concerné

- \* Apprentissage
- \* Formation continue
- \* Formation initiale
- \* Alternance

**Nature de la formation :** Diplôme national

## Présentation

Cette Licence Professionnelle, en apprentissage, prépare aux métiers de la restauration collective et commerciale. La formation s'appuie sur le fort

développement, observé depuis plus d'une décennie, de la restauration hors foyer, en France et en Europe, et sur la nécessité de proposer une formation diplômante spécifique, en relation avec les attentes des professionnels du secteur.

## 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

- \* 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, organiser et mettre en œuvre différents systèmes de restauration commerciale/collective ou d'hôtellerie
- \* 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 liée au domaine et la traçabilité en restauration collective

## 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 et acquises au travers des missions développées par l'apprenti au sein des entreprises partenaires :

- Compass Group (Eurest ; Scolarest ...)
- Groupe Accor (Novotel, Ibis)
- Sodexo
- Crescendo
- Elior Group
- Groupe Le Duff (Pizza Del Arte)
- Appart City (Appart Hôtels)
- CH Le Mans
- Hôtels 3 étoiles et plus indépendants

## Contenu de la formation

Formation en apprentissage avec le lycée partenaire sainte Catherine, dont le CFA est porteur.

le diplôme est délivré après réussite aux examens des deux semestres.

## Organisation de la formation

- SEM LP OGHT3 (Obligatoire)
  - S1 LP Organisation et gestions établissements hôtelier
    - S5 LP OGHT3 (Obligatoire)
      - Relations clientèle
      - Connaissance techniques culinaires
      - Mercatique et stratégie
      - Hygiène alimentaire
      - Développement durable et HQE
      - Communication

- *Communication (Obligatoire)*
  - Management interculturel
  - Anglais

· Projet tutoré

- S2 LP Organisation et gestions établissements hotelier
  - *S6 LP OGHT3 (Obligatoire)*
    - GRH
    - Gestion comptable
    - Outils
    - Droit appliqué
    - Soutenance memoire

## Contrôle des connaissances

[LP Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration](#)

[MCC particulières](#)

[Modalités de Contrôle des connaissances générales](#)

## Conditions d'accès

Pour être accueilli dans les formations conduisant à la licence professionnelle, vous devez justifier :

- \* soit d'un diplôme national sanctionnant deux années d'enseignement supérieur validées (DEUG, DUT, BTS, BTSA, DEUST) dans un domaine de formation compatible avec celui de la licence professionnelle
- \* soit, dans les mêmes conditions, de la validation de 120 crédits ECTS dans le cadre d'un cursus de licence
- \* soit, dans les mêmes conditions, d'un diplôme ou titre homologué par l'Etat au niveau III ou reconnu, au même niveau, par une réglementation nationale
- \* soit d'une validation d'études, d'acquis ou d'expériences professionnelles

Le dépôt de candidatures se fera en ligne sur l'application de [candidatures](#) de l'université

Si vous êtes en reprise d'études, nous vous invitons à consulter au préalable la [page dédiée](#)

Si vous êtes étudiant étranger, nous vous invitons à consulter au préalable la [page dédiée](#)

## Public cible

Bac+2 , dont DUT, BTS.

un module de remise à niveau en pratiques culinaires existe pour favoriser la diversification de l'origine des étudiants

## Insertion professionnelle

Nos dernières promotions, issues de la formation ouverte en apprentissage initial, ont trouvé des postes d'assistants en unité de production dans le secteur hospitalier, les entreprises partenaires (compass, flunch)... L'insertion à 65% devrait être améliorée avec la formation ouverte maintenant en apprentissage.

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
- Contrôleur de gestion
- Adjoint responsable restauration, production, qualité, etc.

## Contacts

### Contact administratif

UFR Droit, Sciences Economiques et de Gestion - Scolarité

[scol-ecodroit@univ-lemans.fr](mailto:scol-ecodroit@univ-lemans.fr)

Tel. 02 43 83 38 16 / 31 22

<http://ecodroit.univ-lemans.fr>