

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 19155**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible (La certification existe désormais sous une autre forme (voir cadre "pour plus d'information"))

Licence Professionnelle : Licence Professionnelle Domaine : Droit Economie Gestion Mention : Hôtellerie et Tourisme Spécialité : Arts et Techniques de l'Hôtellerie de Luxe (LP ATHL)

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Ministère chargé de l'enseignement supérieur, Université Nice Sophia Antipolis	Président de l'université Nice Sophia Antipolis, Recteur de l'académie de Nice

Niveau et/ou domaine d'activité

II (Nomenclature de 1967)

6 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

334 Accueil, hôtellerie, tourisme, 312 Commerce, vente, 330t Spécialités plurivalentes des services aux personnes (réalisation du service)

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

La région Alpes Maritimes et Principauté monégasque détiennent le record national de concentration d'hôtels classés cinq étoiles. L'hôtellerie de luxe existe nécessairement au travers des services ultra-personnalisés et produits indispensables, à l'intérieur des structures hôtelières (design, spa, arts de la table, accessoire de mode, ...) et dans un environnement humain, culturel et commercial des industries de luxe (mobiliier, haute couture, décoration objet d'arts, ...). La formation est élaborée de manière à former des spécialistes du secteur de l'hôtellerie de luxe afin de répondre aux aspirations et spécificités d'une nouvelle clientèle internationale.

Elle permet par une maîtrise des bases technologiques et commerciales des métiers de l'hôtellerie de luxe et le renforcement des connaissances générales de gestion et de communication appliquées au domaine du luxe, d'occuper à court terme un poste à responsabilité dans une structure hôtelière de luxe où l'excellence et la perfection sont de rigueur.

Environnement professionnel :

- Concevoir, produire, vendre, évaluer, analyser des services personnalisés de grand luxe dans un contexte parfaitement identifié,
- Appréhender l'histoire du luxe et la projeter dans le contexte réel,
- Identifier, différencier et évaluer les divers métiers et acteurs de l'hôtel de luxe,

Environnement commercial :

- Décrire, identifier, analyser le produit "hôtel de luxe" dans ses différentes formes,
- Gérer, organiser, mettre en oeuvre la valorisation de l'hôtel (création d'événements et manifestations),
- Etablir des relations partenariales avec les autres industries du luxe,

Management et communication :

- Utiliser et maîtriser les outils de management et de communication de l'hôtel,
- Appliquer les apports théoriques au contexte réel.

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

Les diplômés de cette formation peuvent exercer dans l'ensemble des domaines de l'hôtellerie de luxe ou de l'hôtellerie-restauration en général, dans tous les hébergements de luxe ainsi que dans les industries de luxe en relation avec le domaine de l'hôtellerie.

La formation permet aux diplômés de faire preuve de polyvalence et d'autonomie dans l'hôtellerie de luxe pour une insertion rapide dans des fonctions de responsabilités (connaissances en techniques et pratiques professionnelles hôtelières de luxe mais également en management, gestion, GRH, marketing, commercialisation, négociation, contrôle qualité, ...). Au delà de l'acquisition des connaissances techniques fondamentales, la formation s'attache à préparer aux fonctions d'encadrement (directeur d'établissement ou d'un service).

- Directeur adjoint des établissements d'hébergement de luxe,
- Directeur adjoint des établissements de SPA,
- Directeur adjoint de restaurants,
- Responsable adjoint de boutiques de luxe.

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1401 : Assistance de direction d'hôtel-restaurant

G1402 : Management d'hôtel-restaurant

G1403 : Gestion de structure de loisirs ou d'hébergement touristique

G1503 : Management du personnel d'étage

G1701 : Conciergerie en hôtellerie

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Outre une remise à niveau permettant de découvrir l'hôtellerie de luxe et un rafraîchissement en anglais professionnel hôtelier, les contenus de la formation sont organisés en unités d'enseignement. Elles correspondent aux différents modules dispensés et regroupés au sein de cinq composantes principales :

1) La conception et la réalisation d'un service de luxe :

L'hôtellerie de luxe se règle selon une dynamique complexe. Ses activités sont diverses et son management requiert un savant mélange de savoir-faire professionnel, de sens esthétique et de talent créatif. Elle privilégie une personnalisation de l'offre, une stratégie

qui permet aux établissements d'afficher leur différence face à la concurrence. Cela passe par l'équipement des chambres et l'aménagement des espaces, les services hôteliers ou la commercialisation de l'offre (forfaits, packages, coffrets-cadeaux, etc.). Les notions de plaisir, d'émotion et de bien-être sont privilégiées.

Nous y trouvons des modules :

- de marketing du luxe,
- d'arts de la table et du service,
- d'arts culinaires et de restauration gastronomique, d'arts œnologiques, vins et spiritueux,
- d'arts de la réception et étages,
- de conduite et de développement d'un projet de luxe.

2) L'environnement de l'entreprise hôtelière de luxe :

L'entreprise hôtelière n'est pas uniforme. Certaines maisons sont uniques au monde et d'autre appartiennent à des mastodontes économiques. Ses métiers, ses techniques et ses procédures ne sont ni généralistes, ni transférables. Elles sont uniques, au monde de l'hôtellerie de luxe et leur mise en œuvre demande elle aussi une compétence unique. Cette composante pose les bases conceptuelles issues des sciences humaines (sociologie, anthropologie, esthétique, neurosciences,) susceptibles d'amorcer une compréhension du domaine du luxe, de comprendre la place du tourisme de luxe dans le contexte sociétal et culturel contemporain, en tant que phénomène spécifique mais révélateur de ce qu'est le monde actuel. Il s'agit donc de connaître les activités de l'hôtellerie de luxe et les caractéristiques de son environnement, de maîtriser les aspects sociologiques de l'hôtellerie de luxe et nouvelles tendances tout en s'ouvrant à la connaissance et la compréhension des pratiques internationales afin de s'adapter aux évolutions du secteur.

Nous y trouvons des modules :

- d'interculturalité et de géopolitique du tourisme de luxe,
- d'anthropologie et sociologie du luxe,
- de structure des organisations hôtelières de luxe et e.benchmarking,
- du cadre financier et juridique de l'entreprise de luxe,
- de stratégies et d'innovations.

3) Management de la relation commerciale dans l'hôtellerie de luxe :

Un client de l'hôtellerie de luxe ne peut être considéré comme un simple acheteur mais comme un individu faisant partie d'un réseau propre à l'hôtel ou de son cercle d'initiés. *« C'est en partageant avec lui des rites d'achat, en lui enseignant des rites de savoir consommer, en construisant pour lui des lieux d'exception, que ce sentiment d'appartenance communautaire va se construire »*. Quelques traits communs identifient les clients : plus jeunes que leurs aînés, ils ont le goût du beau, des plaisirs, et ont surtout une soif de consommation pour tout ce qu'il y a de mieux et de plus cher. Dans tous les cas, habitués au luxe dans leur vie quotidienne, ils révolutionnent les habitudes des palaces, avec de nouveaux besoins et des comportements qui ne sont plus ceux de leurs aînés. Cette composante a pour objectif de transmettre les outils de management spécifiques aux industries du luxe ainsi que les techniques d'analyse stratégique des marchés au niveau national ou international.

Nous y trouvons des modules :

- de techniques de prospection et de négociation,
- de politique qualité et éthique des affaires,
- de constructions de relations partenariales et développement durable,
- de réseaux et de réponses aux stars,
- d'optimisation des ventes et e-Business,
- de gestion de l'immatériel.

4) Communication globale et valorisation des ressources humaines dans l'hôtellerie de luxe :

Afin de pouvoir répondre au plus vite à un problème donné, l'hôtellerie de luxe mobilise son capital humain. Chaque nouvelle solution apporté à un problème est souvent le fait des individus de l'entreprise, hommes ou équipes, qui ont seuls cette capacité, grâce à leurs compétences et leurs connaissances, de s'adapter aux différentes situations. Les directions marketing déploient des efforts de créativité pour atteindre tous les segments de clientèle en communiquant autrement et en leur assurant une sécurité tant au niveau de la personne physique que de l'équipement des chambres et des services.

Nous y trouvons des modules :

- de communication hors media et media,
- de gestion de la sécurité,
- de communication interne et valorisation des ressources humaines,
- d'expression orale et écrite, de développement personnel et de culture générale.

5) Mise en situation professionnelle : projet tuteuré et stage en entreprise de 16 semaines

Cette thématique comprend les travaux et périodes correspondant à une mise en pratiques des connaissances et compétences acquises durant la formation par les différents enseignements. Cette immersion professionnelle se réalise par le biais d'un projet tuteuré (travail collectif de recherche appliquée au secteur) et l'immersion individuelle en entreprise en fin de cursus. De plus, plusieurs visites d'hôtels de luxe sont proposées aux étudiants, leur permettant de découvrir la diversité des postes qui pourront leur être proposés à l'issue de leur formation. Un stage court de quinze jours en milieu de formation au sein de boutiques de luxe permet une initiation au savoir-faire des industries de luxe et un décryptage de leurs spécificités.

Modalités d'obtention de la certification :

Conformément à l'Arrêté du 17 novembre 1999 régissant les licences professionnelles, la formation est organisée en unités d'enseignement dont une spécifique pour le projet tuteuré et une spécifique pour le stage. La certification est délivré aux étudiants ayant obtenu à la fois une moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble des unités d'enseignement, y compris le projet

tuteuré et le stage, et une moyenne égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble constitué du projet tuteuré et du stage. Lorsqu'il n'a pas été satisfait au contrôle des connaissances et des aptitudes, l'étudiant peut conserver, à sa demande, le bénéfice des unités d'enseignement pour lesquelles il a obtenu une note égale ou supérieure à 8/20. Lorsque la certification n'a pas été obtenue, les unités d'enseignement dans lesquelles la moyenne de 10 a été obtenue sont capitalisables. Ces unités d'enseignement font l'objet d'une attestation délivrée par l'établissement. Le détail des coefficients et ECTS appliqués sont décrits dans les modalités annuelles de contrôle des connaissances spécifiques à chacune des formations.

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OU	NON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X		Le jury est composé d'enseignants chercheurs, d'enseignants, de chercheurs ou de personnels qualifiés ayant contribué aux enseignements ou choisis en raison de leur compétence sur proposition des personnels chargés de l'enseignement.
En contrat d'apprentissage	X		Idem que pour le statut d'étudiant.
Après un parcours de formation continue	X		Idem que pour le statut d'étudiant.
En contrat de professionnalisation	X		Le jury est composé d'enseignants chercheurs, d'enseignants, de chercheurs ou de personnels qualifiés ayant contribué aux enseignements ou choisis en raison de leur compétence sur proposition des personnels chargés de l'enseignement.
Par candidature individuelle	X		Possible par VES ou VAP
Par expérience dispositif VAE	X		Le jury est composé de 5 membres dont 3 enseignants - chercheurs et 2 professionnels.

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS	ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX
------------------------------------	-------------------------------------

Base légale

Référence du décret général :

Arrêté du 17 novembre 1999 relatif à la licence professionnelle,

Arrêté du 22 janvier 2014 fixant le cadre national des formations conduisant à la délivrance des diplômes nationaux de licence, de licence professionnelle et de master.

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Habilitation n°**20110424** par arrêté ministériel du 28 juin 2011.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Le décret N°2013-756 du 19/08/2013, articles R.613-33 à R.613-37.

Références autres :

Habilitation n°**20110424** par arrêté ministériel du 25 juin 2012,

Accréditation n°**20110424** par arrêté ministériel du 29 décembre 2014

Pour plus d'informations

Statistiques :

Site Observatoire de la Vie Etudiante (OVE)

<http://unice.fr/orientation-emplois-stages/ove/publications/insertion-professionnell>

Autres sources d'information :

Université de Nice Sophia-Antipolis : www.unice.fr

IAE Nice : www.iae-nice.fr

IAE de Nice

Université Nice Sophia Antipolis

Ecole Hôtelière et de Tourisme Paul Augier

Lieu(x) de certification :

Université Nice Sophia Antipolis : Provence-Alpes-Côte d'Azur - Alpes-Maritimes (06) []

IAE Nice

Campus St Jean d'Angély
24 Avenue des Diablos Bleus
06357 Nice Cedex

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

IAE Nice
Campus St Jean d'Angély
24 Avenue des Diablos Bleus
06357 Nice Cedex

École Hôtelière et de Tourisme Paul-Augier
163, bd René-Cassin
BP 3145 - 06203 Nice Cedex 3

Historique de la certification :

- Formation habilitée par la DGESIP en 2011 pour 7 ans, Première rentrée en septembre 2011
- Formation réhabilitée par la DGESIP en 2012 pour 7 ans
- Nouvelle appellation prévue : mention « *Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration* » dans le cadre de l'application de l'Arrêté du 17 mai 2014 fixant la nomenclature des mentions du diplôme national de licence professionnelle.