

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 28458**

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 Droit, Economie, Gestion, mention Organisation et Gestion des Établissements Hôteliers et de Restauration

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université d'Avignon et des Pays du Vaucluse, Ministère chargé de l'enseignement supérieur	Président de l'université d'Avignon, Recteur de l'académie

Niveau et/ou domaine d'activité

II (Nomenclature de 1967)

6 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

334 Accueil, hôtellerie, tourisme

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le professionnel est un cadre polyvalent exerçant des activités de gestion administrative et financière, logistique, d'animation et de management du personnel dans un établissement hôtelier et/ou de restauration.

Il met en place des actions commerciales, de promotion et vente, des procédures qualité et environnementales.

Il veille à l'optimisation de l'occupation de l'établissement, au respect des normes d'hygiène.

Il transmet aux services concernés les éléments nécessaires au bon fonctionnement de l'établissement et participe au recrutement et à la formation des équipes.

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

Ce professionnel travaille dans les secteurs privés, publics et associatifs du tourisme, de l'hôtellerie, de la restauration.

Ce professionnel peut prétendre aux métiers suivants :

- Chef de réception / Réceptionniste
- Responsable adjoint d'hôtel
- Manager en restauration
- Revenue manager
- Gérant de résidences touristiques et en hôtellerie de plein air

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1402 : Management d'hôtel-restaurant

G1401 : Assistance de direction d'hôtel-restaurant

G1703 : Réception en hôtellerie

G1404 : Management d'établissement de restauration collective

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Organisation des études :

Formation initiale à temps complet, en alternance (sous contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise du secteur hôtellerie-restauration ou tourisme).

Formation accessible également sous le régime de la formation continue (sous convention de stage ou contrat de travail).

Durée : 1 an.

Nombre d'heures d'enseignement : env. 500 + 100h de regroupement (travail sur projets)

Nombre d'heures de cours hebdomadaire : env. 35

Calendrier d'alternance : par quinzaine (de novembre à juin).

La formation est organisée en deux parcours correspondant aux origines et spécialisations antérieures des étudiants. En fonction de leurs acquis antérieurs, ils sont orientés comme suit :

- Parcours A : Étudiants provenant de licences générales, de BTS et DUT autres que parcours hôteliers. Mise à niveau en techniques hôtelières, marketing et gestion. Env. 500h d'enseignement + 100h de travail sur projet tutoré.

- Parcours B : Étudiants issus de BTS hôtellerie-restauration ou formations hôtelières équivalentes ou d'une VAE dans le secteur hôtellerie-restauration. Mise à niveau en langues vivantes, renforcement en gestion. Env. 500h d'enseignement + 100h de travail sur projet tutoré.

Les enseignements ont lieu sous forme de cours magistraux regroupant les deux parcours de formation et de travaux dirigés en sous-groupes.

Langues vivantes :

1 - Anglais (+ préparation et passation du test TOEIC - facultatif)

2 - Allemand ou espagnol ou italien.

Mise à niveau :

Des enseignements modulaires de mise à niveau sont organisés en fonction des parcours :

- Parcours A : Techniques hôtelières, marketing, gestion.
- Parcours B : Langues vivantes, gestion.

Les modalités d'évaluation revêtent des formes différentes selon les UE : études de cas, contrôles écrits, QCM, évaluation pratique, soutenance orale, travail de synthèse. La licence professionnelle est délivrée aux candidats ayant obtenu les Unités d'Enseignement (UE) suivantes :

UE 1 - Langue Vivante : Anglais (3 ECTS)

Expression orale en anglais - Langue des affaires

UE 2 - Langue vivante : Allemand ou Espagnol ou Italien (3 ECTS)

Expression orale - Langue des Affaires

UE 3 - Gestion et management (27 ECTS)

Gestion financière - E-marketing et site internet - Marketing - Droit - Stratégie d'entreprise

UE 4 - Hôtellerie et tourisme (21 ECTS)

Techniques d'hébergement - Techniques de restauration - Conception des systèmes de production - Tourisme et fréquentation hôtelière - Management de la qualité, normes et développement durable - GRH & Management d'équipes

UE 5 - Professionnalisation (6 ECTS)

Evaluation en entreprise - Méthodologie du projet tutoré - Suivi de projet

Total : 60 crédits ECTS pour l'ensemble de la certification.

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 28458 - Gestion & management	<p>- Gestion financière : Comprendre les outils de base de la gestion financière, savoir lire et analyser les documents de synthèse (bilan, compte de résultat), maîtriser l'ordonnancement des étapes financières de la création d'entreprise.</p> <p>- Droit : Maîtriser le vocabulaire juridique. Savoir lire et comprendre une documentation juridique (contrat, article de presse, décision de justice...) Savoir analyser au travers d'un cas pratique une situation juridique donnée. Dans le cadre d'une création d'entreprise, choisir et pouvoir faire évoluer une structure juridique adaptée.</p> <p>- Marketing et gestion commerciale : Maîtriser les notions, techniques et outils de base pour exploiter au mieux les potentiels offerts par les TIC et réseaux sociaux dans le but d'analyser le marché et d'adapter en conséquence la commercialisation des produits (e-marketing).</p> <p>- Stratégie d'entreprise : Maîtriser les techniques et outils stratégiques permettant de réaliser un diagnostic et de définir un positionnement de l'entreprise dans un environnement concurrentiel.</p> <p>Modalités d'évaluation : Contrôle continu, dont au moins une évaluation écrite (devoir sur table, étude de cas, questionnaire à visée professionnelle) et une évaluation sur le suivi de projet création d'entreprise (orale et/ou écrite).</p>

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 28458 - Hôtellerie et tourisme</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Hébergement : Maîtriser les techniques d'hébergement en hôtellerie (yield-management, analyse et prévision de la demande). - Conception des systèmes de production : Connaître et appliquer les méthodes de l'ingénierie hôtelière (réglementation, études de faisabilité, étapes d'un projet d'implantation). - Tourisme et fréquentation hôtelière : Connaître et utiliser les canaux de distribution et la production touristique (caractéristiques, acteurs et évolutions de l'industrie touristique). - Management de la qualité, normes et développement durable : Connaître et savoir appliquer les normes relatives au développement durable et à ses aspects environnementaux, économiques et sociaux. Connaître et différencier les chartes, normes et labels qualité, comparer les démarches d'audit qualité. - Management d'équipes & GRH : Connaître et mettre en œuvre les outils pratiques et théoriques de la gestion de personnel, savoir animer et coordonner une équipe, organiser un service, communiquer avec efficacité ; connaître les contrats de travail et la réglementation du secteur professionnel, préparer les entretiens de recrutement, la formation et l'évaluation du personnel. <p>Modalités d'évaluation : Contrôle continu, dont au moins une évaluation écrite (devoir sur table, étude de cas, questionnaire à visée professionnelle) et une évaluation sur le suivi de projet création d'entreprise (orale et/ou écrite)</p>
<p>Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 28458 - Langues vivantes</p>	<p>Niveau visé : B1 – B2 du référentiel européen (CECRL : Cadre européen commun de référence pour les langues) pour devenir un utilisateur indépendant.</p> <p>Maîtrise écrite et orale de deux langues vivantes en situation professionnelle.</p> <p>Modalités d'évaluation : Contrôle continu : au moins deux évaluations écrites et orales.</p> <p>Écrit : devoir sur table, questionnaire à visée professionnelle, rédaction de comptes-rendus</p> <p>Oral : présentations, jeux de rôle et interviews</p>

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 28458 - Compétences professionnelles générales et spécifiques</p>	<p>Bilan professionnel : Dans le cadre de l'alternance, rédaction d'un mémoire en lien avec l'entreprise d'accueil (analyse et traitement d'une problématique liée aux missions en entreprise), travail individuel.</p> <p>Modalités d'évaluation : Evaluation du mémoire en techniques d'expression.</p> <p>Projet tuteuré : Simulation de création d'entreprise : Mener à bien un plan de création (ou de reprise) d'une entreprise hôtelière ou de tourisme. Travail en groupe d'environ 7 étudiants, sur une période de quatre mois, donnant lieu à la rédaction d'un mémoire et à une soutenance orale.</p> <p>Modalités d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Evaluation du mémoire (enseignant-tuteur) à 50 % - Evaluation de la soutenance orale (jury enseignant) à 50 % <p>Missions confiées dans l'entreprise d'accueil :</p> <p>Définies en début de formation sur la base du référentiel des objectifs de formation en entreprise, ces missions constituent la partie pratique de la formation et font l'objet d'un suivi individuel et d'une évaluation en entreprise par un enseignant-tuteur membre de l'équipe de formation.</p> <p>Modalités d'évaluation : Deux évaluations en entreprise, réalisées par l'enseignant-tuteur et le responsable (maître d'apprentissage). La moyenne des deux notes d'évaluation en entreprise doit être supérieure ou égale à 10/20 pour permettre la validation du diplôme.</p> <p>Compétences transversales :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Appréhender la complexité des situations et y apporter une réponse adaptée - S'exprimer oralement et avec aisance et en toutes circonstances - Travailler en équipe pour une transmission efficace et une bonne remontée des données

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n° 84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)
En contrat d'apprentissage	X	Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n° 84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)
Après un parcours de formation continue	X	Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n° 84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)
En contrat de professionnalisation	X	Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n° 84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)

Par candidature individuelle	X	Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n° 84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)
Par expérience dispositif VAE prévu en 2002	X	Enseignants-chercheurs et professionnels En totale conformité avec le décret VAE n° 2002-590 du 24 avril 2002 publié au JO n°98 du 26 avril 2002 et l'article 78 de la loi n°2016-1088 du 8 août 2016 (loi travail) et articles L613-3 et L613-4 du Code de l'éducation.

	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 publié au JO du 24/11/1999 et au BO n°44 du 09/12/1999
Arrêté du 05 mai 2013 relatif aux habilitations de l'Université d'Avignon à délivrer des diplômes nationaux (n° habilitation 20001662)

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

Arrêté du 09 novembre 2005 relatif aux habilitations de l'Université d'Avignon à délivrer les diplômes nationaux (n° habilitation 20001662)

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Article 78 de la loi n°2016-1088 du 8 août 2016 (loi travail) et articles L613-3 et L613-4 du Code de l'éducation.
Décret n°2002-590 du 24 avril 2002 pris pour l'application du premier alinéa de l'article L. 613-3 et de l'article L. 613-4 du code de l'éducation et relatif à la validation des acquis de l'expérience par les établissements d'enseignement supérieur publié au JO n°98 du 26 avril 2002

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Ecrire à enquete-fc@univ-avignon.fr

Autres sources d'information :

www.univ-avignon.fr

[Lpro Organisation et Gestion des Etablissements Hoteliers et de Restauration](#)

Lieu(x) de certification :

Université d'Avignon et des Pays du Vaucluse : Provence-Alpes-Côte d'Azur - Vaucluse (84) [Avignon]
Université d'Avignon et des Pays de Vaucluse
Service Formation Tout au Long de la Vie
Campus Hannah Arendt - Avignon

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

Université d'Avignon et des Pays de Vaucluse
Service Formation Tout au Long de la Vie
Campus Hannah Arendt - Avignon

Historique de la certification :

Création en septembre 2001
Partenariats avec l'école Hôtelière de la CCI d'Avignon et le CFA Epure Méditerranée, Marseille

Certification précédente : Droit, Economie, Gestion mention Hôtellerie et Tourisme spécialité Management hôtelier