

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 16771**

### 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 Hôtellerie et Tourisme spécialité Management hôtelier

Nouvel intitulé : Droit, Economie, Gestion, mention Organisation et Gestion des Établissements Hôtelières 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)

**Convention(s) :**

**Code(s) NSF :**

334 Accueil, hotellerie, tourisme

**Formacode(s) :**

### Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Activités visées :

Le professionnel est un cadre polyvalent exerçant des activités de gestion administrative et financière, logistiques, d'animation et de management du personnel.

Il a une connaissance approfondie du secteur touristique, de son fonctionnement à différents degrés (locale, départemental, régional, national).

Il met en place des actions commerciales ponctuelles et durables, de promotion et vente, des procédures qualité pour augmenter la satisfaction de la clientèle et en fonction des enjeux définis.

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'hôtel et peut participer au recrutement et à la formation des équipes.

Capacités attestées :

-Maîtriser l'environnement des activités touristiques, la fonction commerciale et l'ingénierie du tourisme et de l'hôtellerie

-Connaître la gestion d'un établissement hôtelier, la gestion financière, les procédures de gestion des ressources humaines (recrutement, formation, organisation et droit du travail...), la réglementation en matière d'hygiène et sécurité

-Maîtriser deux langues étrangères, l'anglais étant obligatoire pour une communication aisée et spécifique à cette activité

-Savoir conduire des projets et mettre en oeuvre, améliorer des procédures pour le développement de l'activité hôtellerie et tourisme en analysant les publics visés

-Participer à l'optimisation des activités touristiques en adaptant prix et taux de remplissage en fonction de la demande

-Exploiter les systèmes d'information et de communication appliqués au domaine (logiciel de réservation)

Compétences transversales :

-Appréhender la complexité des situations et y apporter une réponse adaptée

-S'exprimer oralement aisément et en toutes circonstances

-Travailler en équipe pour une transmission efficace et une bonne remontée des données

### 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

-Directeur adjoint d'hôtel

-Manager en restauration

-Revenue manager

-Gérant de résidences touristiques, de campings

### Codes des fiches ROME les plus proches :

G1402 : Management d'hôtel-restaurant

### Modalités d'accès à cette certification

#### Descriptif des composants de la certification :

La formation, qui privilégie le principe de l'alternance, se décline en deux parcours :

-parcours A /majeure Hôtellerie-Tourisme

-parcours B / majeure Langues-Expression.

Les modalités d'évaluation revêtent des formes différentes selon les UE : contrôle continu, évaluation pratique, soutenance orale, travail de synthèse...

La licence professionnelle est délivrée aux candidats ayant obtenu les Unités d'Enseignement (UE) suivantes :

UE1 - LV1 - Anglais (3 ECTS)

UE2 - LV2 - Deuxième langue au choix (3ECTS)

Allemand OU Espagnol OU Italien

UE3 - Gestion et management des unités hôtelières et de restauration (27 ECST)

UE4 - Hôtellerie et tourisme (21 ECST)

UE5 - Professionnalisation (Evaluation en entreprise - 6 ECTS)

**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

	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

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

Arrêté du 05 mai 2013 relatif aux habilitations de l'Université d'Avignon à délivrer des diplômes nationaux (n° habilitation 20001662)

**Référence du décret et/ou arrêté VAE :**

Décret VAE 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 aux acquis de l'expérience par les établissements d'enseignement supérieur

**Références autres :**

**Pour plus d'informations**

**Statistiques :**

Nbre d'inscrits : 54 (2010) - 51 (2011) - 49 (2012)

Taux de réussite : 96% (2010) - 90% (2012)

**Autres sources d'information :**

<http://www.univ-avignon.fr> - rubrique formations, formations courtes

**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 - 74 rue Louis Pasteur - 84029 Avignon Cedex 1

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

Avignon

**Historique de la certification :**

**Certification suivante :** Droit, Economie, Gestion, mention Organisation et Gestion des Établissements Hôtelières et de Restauration