

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 18234**

### 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 Responsable de l'hôtellerie en milieu médicalisé

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université de Limoges, Ministère chargé de l'enseignement supérieur	Président de l'Université de Limoges, Recteur de l'Académie de Limoges - Chancelier des Universités

### Niveau et/ou domaine d'activité

**II (Nomenclature de 1967)**

**6 (Nomenclature Europe)**

**Convention(s) :**

**Code(s) NSF :**

330 Spécialités plurivalentes des services aux personnes, 344r Mise en oeuvre des règles d'hygiène et sécurité

**Formacode(s) :**

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

Les relations avec les entreprises sont au centre des préoccupations de l'IAE de Limoges qui forme des cadres en management et en gestion à destination du monde professionnel. Forte de cette expérience et plus particulièrement dans le secteur hospitalier, elle a mis en place cette licence professionnelle qui a pour objet de répondre à des nouveaux besoins et de former des managers d'hôtellerie restauration en unité de santé : hôpitaux, cliniques, maison de retraite du secteur public ou privé qui auront pour mission principales :

- de piloter des opérations de production et de distribution
- d'encadrer des équipes d'ouvriers spécialisés en restauration collective, bio nettoyage et services à la personne
- de gérer l'exploitation des services hôteliers et de restauration
  - d'organiser l'accueil dans l'unité médicalisée
  - de gérer les déchets
- d'organiser des services d'aide à la personne sur site médicalisé (à domicile ou en unité médicalisé)

Le titulaire d'une licence professionnelle "Responsable de l'hôtellerie en milieu médicalisé" est capable :

- de communiquer avec les services de soin et la direction de l'unité médicalisé
- d'encadrer et animer une équipe d'agents de restauration et d'hôtellerie
- de planifier et de contrôler l'entretien des locaux en tenant compte des niveaux de risques infectieux dans le respect des normes à mettre en vigueur
  - d'organiser et de gérer le service de restauration de la prise de commande au débarrasage (achats, productions, distribution) selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP, sécurité alimentaire)
  - d'organiser et de gérer l'approvisionnement et l'entretien du linge
  - 
  - de mettre en oeuvre les méthodes de management de la qualité dans le service hôtelier
  - d'organiser la distribution des produits et services à domicile

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

Le Responsable de l'hôtellerie en milieu médicalisé peut travailler dans les établissements de soins privés ou publics (hôpitaux, cliniques...), les EHPAD et autres établissements sanitaires et sociaux.

Ce professionnel peut prétendre aux emplois suivants :

- responsable hôtellerie/restauration
- responsable de production culinaire - responsable de restauration
- responsable assurance qualité hôtellerie
- responsable d'exploitation - adjoint direct de l'ingénieur de restauration
- responsable hôtellerie - bio nettoyage

### Codes des fiches ROME les plus proches :

G1404 : Management d'établissement de restauration collective

G1601 : Management du personnel de cuisine

I1102 : Management et ingénierie de maintenance industrielle

K2203 : Management et inspection en propreté de locaux

### Modalités d'accès à cette certification

#### Descriptif des composantes de la certification :

L'octroi de la licence professionnelle responsable de l'hôtellerie en milieu médicalisé peut s'effectuer après une formation de 6 semestres dont les 4 premiers peuvent être réalisés dans le cadre de parcours relevant de certains domaines (étudiants ayant obtenu un DUT GEA ou carrières sociales, un BTS d'hébergement, d'hôtellerie restauration, de diététique, de carrières sanitaires et sociales, un DU restauration collective dans le secteur sanitaire et social, une licence AES...).

La certification (60 ECTS) s'obtient après une évaluation concernant les unités suivantes :

SEMESTRE 1

- UE1 : Connaissance de l'environnement

Connaissance du milieu médicalisé (1 ECTS)  
 Gestion des risques - démarche qualité et certification (3,5 ECTS)  
 Technique d'expression et conduite de réunion (3 ECTS)  
 UE2 : Gestion des ressources humaines et comptables  
 Management des entreprises (3,5 ECTS)  
 Comptabilité analytique (3 ECTS)  
 UE3 : Hygiène et restauration  
 Hygiène - HACCP - secourisme (3 ECTS)  
 Offres de la restauration et diététique en milieu médicalisé (2 ECTS)  
 La restauration en milieu médicalisé (3 ECTS)  
 UE4 : Ouverture sur la société et le monde professionnel (OSMP)  
 Anglais (1,5 ECTS)  
 Informatique (1,5 ECTS)  
 UE5 : Projet Tutoré (5 ECTS)  
 SEMESTRE 2  
 UE6 : Analyse financière - Droit  
 Analyse financière - analyse de gestion (3 ECTS)  
 Droit de la responsabilité et assurances (3 ECTS)  
 UE7 : Hébergement et bio nettoyage  
 Technologie hôtelière (3 ECTS)  
 Le bio nettoyage en milieu médicalisé (1,5 ECTS)  
 UE8 : Maintenance technique  
 Vigilances en milieu médicalisé (2 ECTS)  
 Gestion de l'eau et fluide (2 ECTS)  
 Maintenance en milieu médicalisé (1,5 ECTS)  
 UE9 : Ouverture sur la société et le monde professionnel (OSMP)  
 Anglais (3 ECTS)  
 Informatique (3 ECTS)  
 UE10 : Stage (11 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	Possible pour une partie du diplôme par VES ou VAP (commission pédagogique présidée par un professeur des universités et comprenant deux enseignants chercheurs de la formation et un enseignant chercheur ayant des activités en matière de formation continue)
Par expérience dispositif VAE	X	3 enseignants chercheurs ainsi que 2 personnes ayant une activité principale autre que l'enseignement et compétentes pour apprécier la nature des acquis (conformément au décret 2002-590 du 24 avril 2002)

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

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

**Référence du décret général :**

Licences professionnelles : Arrêté du 17 novembre 1999 publié au JO du 24 novembre 1999

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

Habilitation n°20120057 par arrêté du 3 juillet 2012

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

Décret 2002-590 du 24 avril 2002

**Références autres :****Pour plus d'informations****Statistiques :**

<http://www.carrefourdesetudiants.unilim.fr>

**Autres sources d'information :**

<http://www.iae.unilim.fr>

**Lieu(x) de certification :**

Université de Limoges  
33 rue François Mitterrand  
87032 Limoges cedex

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

Institut d'Administration des Entreprises  
3 rue François Mitterrand  
87031 Limoges cedex 1

**Historique de la certification :**