

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 29985**

### Intitulé

Licence Professionnelle : Licence Professionnelle Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration (fiche nationale)

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université de Cergy-Pontoise, Université Savoie Mont Blanc - Chambéry, Université d'Evry-Val-d'Essonne, Université Grenoble Alpes, Université de la Réunion, Université Jean Moulin - Lyon 3, Université Paris-Est Marne-la-Vallée, Université de Montpellier, Université de Nantes, Université Panthéon Sorbonne - Paris 1, Université Paris-Ouest-Nanterre-La Défense - Paris 10, Université Paris-Sud - Paris 11, Université de Rouen, Université Jean Monnet - Saint-Etienne, Université Jean Jaurès - Toulouse 2, Université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines, Université des Antilles, Avignon université, Université du Maine - Le Mans, Université de Toulon, Université de Tours, Université Paris-Est Créteil Val-De-Marne	Recteur de l'académie, Chancelier des universités ; Président de l'Université accréditée pour délivrer le diplôme.

### Niveau et/ou domaine d'activité

**II (Nomenclature de 1969)**

**6 (Nomenclature Europe)**

**Convention(s) :**

**Code(s) NSF :**

221t Cuisine, 334 Accueil, hotellerie, tourisme

**Formacode(s) :**

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

- Participation à la conception à l'organisation à la production de biens à la production de biens et services dans l'hôtellerie/restauration
  - Gestion de l'accueil, de la relation et de la satisfaction Client
  - Encadrement et animation des équipes de travail
  - Suivi de l'activité d'une unité de production ou de service
  - Participation à l'exécution de la stratégie commerciale et numérique
    - 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 de restauration
  - Etablir 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
- 
- Utiliser les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information ainsi que pour collaborer en interne et en externe.
  - Identifier, sélectionner et analyser avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet et synthétiser ces données en vue de leur exploitation.
    - Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation.
    - Développer une argumentation avec esprit critique.
    - Se servir aisément des différents registres d'expression écrite et orale de la langue française.
    - Communiquer par oral et par écrit, de façon claire et non-ambiguë, dans au moins une langue étrangère.
    - Identifier et situer les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis de la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder.
      - Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte.
      - Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs.
      - 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.

*Dans certains établissements, d'autres compétences spécifiques peuvent permettre de décliner, préciser ou compléter celles proposées dans le cadre de la mention au niveau national. Pour en savoir plus se reporter au site de l'établissement.*

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

A copier depuis la fiche word

A copier depuis la fiche word

### Codes des fiches ROME les plus proches :

### Modalités d'accès à cette certification

#### Descriptif des composantes de la certification :

Les modalités du contrôle permettent de vérifier l'acquisition de l'ensemble des aptitudes, connaissances, compétences et blocs de compétences constitutifs du diplôme. Ces éléments sont appréciés soit par un contrôle continu et régulier, soit par un examen terminal, soit par ces deux modes de contrôle combinés.

Concernant l'évaluation des blocs de compétences, chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction du chemin d'accès à la certification : formation initiale, VAE, formation continue.

Chaque ensemble d'enseignements à une valeur définie en crédits européens (ECTS). Pour l'obtention du grade de licence, une référence commune est fixée correspondant à l'acquisition de 180 crédits ECTS.

#### Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 29985 - Usages numériques	<ul style="list-style-type: none"><li>· Utiliser les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information ainsi que pour collaborer en interne et en externe.</li></ul>
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 29985 - Exploitation de données à des fins d'analyse	<ul style="list-style-type: none"><li>· Identifier, sélectionner et analyser avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet et synthétiser ces données en vue de leur exploitation.</li><li>· Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation.</li><li>· Développer une argumentation avec esprit critique.</li></ul>
Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 29985 - Expression et communication écrites et orales	<ul style="list-style-type: none"><li>· Se servir aisément des différents registres d'expression écrite et orale de la langue française.</li><li>· Communiquer par oral et par écrit, de façon claire et non-ambiguë, dans au moins une langue étrangère.</li></ul>
Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 29985 - Positionnement vis à vis d'un champ professionnel	<ul style="list-style-type: none"><li>· Identifier et situer les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis de la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder.</li><li>· Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte.</li><li>· Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs.</li></ul>
Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 29985 - Action en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle	<ul style="list-style-type: none"><li>· Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives.</li><li>· Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale.</li><li>· Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet.</li><li>· Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique.</li></ul>

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°6 de la fiche n° 29985 - Maîtrise des différentes dimensions de la gestion d'une organisation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Concevoir, organiser et mettre en œuvre différents systèmes de restauration commerciale/collective ou d'hôtellerie</li> <li>• Concevoir et assurer le suivi des locaux de production et de distribution culinaire dans toute unité de restauration</li> <li>• Etablir les relations contractuelles nécessaires avec les parties prenantes d'une opération de restauration et suivre leurs évolutions</li> </ul>
Bloc de compétence n°7 de la fiche n° 29985 - Mise en œuvre de la politique RH d'une organisation	Gérer les ressources humaines : recruter, former, manager, animer
Bloc de compétence n°8 de la fiche n° 29985 - Mise en œuvre de stratégies marketing et commercialisation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Négocier avec un fournisseur ou un client</li> <li>• Collaborer à la conception et mettre en œuvre une stratégie marketing</li> <li>• Pratiquer les outils de gestion et marketing liés au digital</li> </ul>
Bloc de compétence n°9 de la fiche n° 29985 - Coordination et mise en œuvre de contrôles qualité et conformité	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collaborer à la conception et à la mise en œuvre d'une démarche qualité et garantir les règles d'hygiène et de sécurité (HACCP...)</li> <li>• Appliquer la législation liée au domaine et la traçabilité en restauration collective</li> </ul>

**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	Leur composition comprend : <ul style="list-style-type: none"> <li>- une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation</li> <li>- des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements.</li> <li>- des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements</li> </ul>
En contrat d'apprentissage	X	Leur composition comprend : <ul style="list-style-type: none"> <li>- une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation</li> <li>- des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements.</li> <li>- des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements</li> </ul>
Après un parcours de formation continue	X	Leur composition comprend : <ul style="list-style-type: none"> <li>- une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation</li> <li>- des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements.</li> <li>- des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements</li> </ul>
En contrat de professionnalisation	X	Leur composition comprend : <ul style="list-style-type: none"> <li>- une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation</li> <li>- des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements.</li> <li>- des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements</li> </ul>
Par candidature individuelle	X	

Par expérience dispositif VAE prévu en 2002	X	Composition définie par le Code de l'éducation : article L613-4 modifié par la loi n°2016-1088 du 8 août 2016 - art. 78
---	---	---

	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 22 janvier 2014 fixant les modalités d'accréditation d'établissements d'enseignement supérieur
- 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
- 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
- Arrêté du 17 novembre 1999 relatif à la licence professionnelle
- Arrêté du 27 mai 2014 fixant la nomenclature des mentions du diplôme national de licence professionnelle
- Arrêté du 16 mars 2015 modifiant la nomenclature des mentions du diplôme national de licence professionnelle-
- Arrêté du 30 juillet 2018 modifiant l'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) :

- Avignon Université, arrêté du : 24/09/2018
- Le Mans Université, arrêté du : 03/07/2017
- Université de Cergy-Pontoise, arrêté du : 03/07/2015
- Université de la Réunion, arrêté du : 24/07/2015
- Université de Montpellier, arrêté du : 05/02/2018
- Université de Nantes, arrêté du : 19/07/2017
- Université de Rouen, arrêté du : 08/06/2017
- Université de Toulon, arrêté du : 06/06/2018
- Université de Tours, arrêté du : 22/05/2018
- Université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines, arrêté du : 03/03/2016
- Université des Antilles, arrêté du : 17/07/2018
- Université d'Evry-Val-d'Essonne, arrêté du : 05/06/2015
- Université Grenoble Alpes, arrêté du : 11/07/2016
- Université Jean Monnet - Saint Etienne, arrêté du : 12/07/2017
- Université Jean Moulin - Lyon 3, arrêté du : 28/06/2016
- Université Jean-Jaures - Toulouse 2, arrêté du : 15/04/2016
- Université Panthéon Sorbonne - Paris 1, arrêté du : 08/09/2015
- Université Paris-Est créteil Val-de-Marne - Paris 12, arrêté du : 16/07/2015
- Université Paris-Est Marne-La-Vallée, arrêté du : 15/06/2015
- Université Paris-Ouest-Nanterre-La défense - Paris 10, arrêté du : 30/06/2017
- Université Paris-Sud - Paris 11, arrêté du : 12/07/2016
- Université Savoie Mont Blanc -Chambéry, arrêté du : 24/06/2016

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

- Décret VAE - Code de l'éducation : article L 613-3 modifié par la loi n° 2015-366 du 31 mars 2015
- Décret n° 2017-1135 du 4 juillet 2017 relatif à la mise en œuvre de la validation des acquis de l'expérience

#### Références autres :

#### Pour plus d'informations

#### Statistiques :

Pour plus d'informations se reporter au site web des établissements.

#### Autres sources d'information :

Pour plus d'informations se reporter au site web des établissements.

[Université de Cergy-Pontoise](#)

[Université Savoie Mont Blanc - Chambéry](#)

[Université d'Evry-Val-d'Essonne](#)

[Université Grenoble Alpes](#)

[Université de La Réunion](#)

Université Jean Moulin - Lyon 3

Université Paris-Est Marne-La-Vallée

Université de Montpellier

Université de Nantes

Université Panthéon Sorbonne - Paris 1

Université Paris-Ouest-Nanterre-La Défense - Paris 10

Université Paris-Sud - Paris 11

Université de Rouen

Université Jean Monnet - Saint Etienne

Université Jean-Jaures - Toulouse 2

Avignon Université

Université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines

Université des Antilles

Le Mans Université

Université de Toulon

Université de Tours

Université Paris-Est créteil Val-de-Marne - Paris 12

**Lieu(x) de certification :**

Pour plus d'informations se reporter au site web des établissements.

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

Pour plus d'informations se reporter au site web des établissements.

**Historique de la certification :**