

LICENCE PRO

ORGANISATION ET GESTION DES ÉTABLISSEMENTS HÔTELIERS ET DE RESTAURATION

PARCOURS HR : HÔTELLERIE-RESTAURATION

PRÉSENTATION

L'objectif de la Licence Professionnelle «Hôtellerie - Restauration (HR)» est de permettre aux étudiants d'acquérir une qualification professionnelle répondant aux besoins et aux métiers de l'hôtellerie restauration en France et à l'international.

La LP HR prépare les étudiant-e-s à assurer des fonctions de cadres opérationnels du secteur de l'hôtellerie restauration de chaîne ou indépendante sur les principales fonctions des entreprises du secteur (achat, production, commercialisation, contrôle des coûts, etc.).

COMPÉTENCES VISÉES

- ▶ participer à la stratégie commerciale et aux actions
- ▶ concevoir, organiser et produire des biens et services dans l'hôtellerie restauration
- ▶ promouvoir et commercialiser des produits et des prestations hôteliers et de restauration
- ▶ gérer les systèmes de biens et de services dans l'hôtellerie restauration
- ▶ gérer les budgets d'investissements et d'exploitation



CANDIDATER

La Licence Professionnelle «Hôtellerie - Restauration» est ouverte aux étudiant-e-s titulaires d'un Bac + 2 dans les domaines de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme, des sciences humaines et sociales (sociologie, gestion, droit...), de l'économie, des langues étrangères appliquées, AES et pouvant justifier d'une expérience professionnelle dans les domaines concernés (stages, emplois temporaires ou saisonniers...).

Le dépôt des candidatures s'effectue sur la plateforme **ECANDIDAT** : <https://ecandidat.univ-tlse2.fr>.

” LES ENSEIGNEMENTS

	ECTS	HEURES
Management des entreprises hôtelières et de restauration	8	130
Approfondissements disciplinaires	12	150
Sciences humaines et sociales	10	120
Projet tutoré	20	150
Stage en entreprise	10	

La pédagogie fait une large place à l'initiative de l'étudiant et à son travail personnel, pour mettre en œuvre les connaissances et les compétences acquises.

Une partie des enseignements est dispensée par des professionnels qui participent à part entière à la formation.

PARTENARIATS

Cette formation se déroule en partenariat avec le Lycée Hôtelier de Toulouse.



ET APRÈS?

La Licence Professionnelle Hôtellerie - Restauration est une formation orientée vers les métiers de la gestion et de l'organisation des entreprises de l'hôtellerie et de la restauration.

Métiers visés

- Cadres opérationnels de l'hôtellerie (chef de service, économe, services commerciaux, hébergement)
- Cadres opérationnels de la restauration (assistant-e de direction, gestionnaire...)
- Chef de projet en ingénierie hôtelière et de restauration (assistant-e chef de projet..)

► *Pour en savoir plus sur les possibilités d'insertion :*

— Service Commun Universitaire d'Information, d'Orientation et d'Insertion Professionnelle : scuio-ip@univ-tlse2.fr | 05 61 50 45 15

STAGE ET PROJET

L'année de formation s'articule en enseignements théoriques et pratiques, apprentissage de méthodes et d'outils, stage en milieu professionnel et la réalisation d'un projet tutoré en groupes.

Le projet tutoré donne lieu à l'élaboration d'un mémoire et à une soutenance orale.

La formation est clôturée par un stage de 16 semaine minimum.

- il détermine l'accès au diplôme
- il facilite la professionnalisation et la concrétisation du projet professionnel
- il permet d'améliorer son réseau...

Les stages sont trouvés par les étudiant-e-s mais pour beaucoup à partir d'une offre importante que les partenaires et entreprises des secteurs proposent sur le site de l'ISTHIA et lors des forums professionnels organisés durant la formation.

Ils se caractérisent en outre par des missions dans lesquelles l'étudiant-e doit prendre des décisions et assumer des responsabilités à un niveau stratégique.

Enfin ces stages sont évalués et la note cumulée à celle du projet représente 50% de la note totale de licence soit 30 ECTS.