



FICHE DESCRIPTIVE DE LA LICENCE

INGÉNIERIE HOTELIÈRE ET DE RESTAURATION

Cette fiche parcours est complémentaire et indissociable de la fiche RNCP de la mention [Tourisme](#)

■ ÉTABLISSEMENT

Université Toulouse - Jean Jaurès

■ SECTEURS D'ACTIVITÉ ET TYPES D'EMPLOIS ACCESSIBLES PAR LE DÉTENTEUR DE CE PARCOURS

SECTEURS D'ACTIVITÉ

- ▶ C 33.1 Réparation d'ouvrages en métaux, de machines et d'équipements
- ▶ G46.69 Commerce de gros d'autres machines et équipements
- ▶ M 70.2 Services de conseil en gestion
- ▶ M 74.1 Services de design spécialisé

CODE(S) ROME

- ▶ [F1102](#) - Conception - aménagement d'espaces intérieurs
- ▶ [D1407](#) Relation technico-commerciale

TYPES D'EMPLOIS

- ▶ Assistant chef de projet en ingénierie hôtelière et de restauration
- ▶ Chargé d'études ingénierie en hôtellerie restauration
- ▶ Chargé de la maintenance des équipements de grande cuisine au sein d'un bureau d'études d'ingénierie de restauration
- ▶ Assistant programmeur concepteur
- ▶ Technico-commercial équipementiers de grande cuisine
- ▶ Assistant chef d'équipe installateur de cuisines professionnelles

ACTIVITÉS VISÉES PAR LE PARCOURS

- ▶ Encadrement, animation et pilotage d'une équipe en bureau d'études, chez un équipementier ou installateur de grandes cuisines,
- ▶ Participation à la réflexion du processus d'innovation de produits et services pour les établissements de d'hôtellerie et de restauration,
- ▶ Gestion des ressources humaines,
- ▶ Gestion de la relation client,
- ▶ Chiffrage des coûts d'un projet d'investissement,
- ▶ Assistance à la faisabilité et à la programmation d'un projet hôtelier et/ou de restauration.

COMPÉTENCES ATTESTÉES POUR POUVOIR EXERCER CES ACTIVITÉS

- ▶ Repérer les éléments clefs pour adapter ses actes de management aux situations et aux équipes,
- ▶ Mobiliser des outils et des méthodes pour accompagner individuellement et collectivement les membres de son équipe,
- ▶ Participer à l'élaboration du contrôle de la qualité et à la mise en place d'actions correctives,
- ▶ Concevoir des systèmes hôteliers et de restauration dans un contexte donné et des enjeux qu'il sous-tend, en utilisant les outils et méthodes appropriés,
- ▶ Appliquer la législation en vigueur tout en maintenant un dispositif de veille.
- ▶ Intégrer les budgets d'investissements des clients dans la définition des besoins en équipements et en surfaces,
- ▶ Définir les moyens humains, matériels et financiers d'un projet,
- ▶ Gérer les projets hôteliers ou de restauration en s'appuyant sur des indicateurs et tableaux de bord
- ▶ Concevoir des plans de restaurants et d'hôtels à l'aide d'outils informatique dans le cadre de la programmation,
- ▶ Utiliser les logiciels de bureautique et les logiciels dédiés à l'ingénierie,
- ▶ Présenter (écrit et oral) les résultats des études réalisées (faisabilité et programmation) pour permettre au maître d'ouvrage d'opérer un choix,
- ▶ Assister à l'ouverture d'un restaurant et/ou d'un hôtel pour permettre la mise en route de l'établissement



INTITULÉ DES BLOCS DE COMPÉTENCES DE LA MENTION	COMPÉTENCES VISÉES DE LA MENTION
Usages digitaux et numériques	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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.
Exploitation de données à des fins d'analyse	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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.
Expression et communication écrites et orales	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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.
Positionnement vis-à-vis d'un champ professionnel	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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.

■ SPÉCIALITÉS DE FORMATION

CODE(S) NSF

- ▶ 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine
- ▶ 334 Accueil, hôtellerie, tourisme

■ MOTS-CLÉS ET MÉTIERS ACCESSIBLES

- ▶ INGÉNIERIE, GRANDE CUISINE, INSTALLATEUR, BUREAU D'ÉTUDES, CUISINE PROFESSIONNELLE

■ MODALITÉS D'ACCÈS À CETTE CERTIFICATION

- ▶ Pré-requis : baccalauréat, ou diplôme d'accès aux études universitaires, ou diplôme de niveau 4, ou diplôme étranger de l'Espace économique européen

STATISTIQUES

Observatoire de la Vie Étudiante et de l'Insertion Professionnelle - OVE > <http://bit.ly/38uHBCA>

LIEU(X) DE CERTIFICATION

Université Toulouse – Jean Jaurès
5 Allée Antonio-Machado
31058 Toulouse Cedex 9

<http://www.univ-tlse2.fr>

LIEU(X) DE PRÉPARATION À LA CERTIFICATION



Université Toulouse – Jean Jaurès
ISTHIA
5 Allée Antonio-Machado
31058 Toulouse Cedex 9

<http://www.univ-tlse2.fr>
www.isthia.fr