DROIT, ÉCONOMIE, GESTION, MANAGEMENT, SCIENCES POLITIQUES

Licence professionnelle Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration

Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration

Niveau d'étude visé
Bac +3

ECTS
60 crédits

Durée
1 an

Composante
Grenoble IAE - INP (Graduate school of management), UGA

Langue(s) d'enseignement
Français

Présentation

LICENCE PROFESSIONNELLE CONTRÔLÉE PAR L'ÉTAT

Cette formation s'adresse à des étudiants désireux d'apprendre à gérer des établissements hôteliers ou de restauration : accueil, service clients, normes, participation aux recrutements, établissement des plannings, gestion des conflits, gestion d'équipe, mise en place de projets, etc.

Cette formation diplômante s'effectue en un an, en alternance, soit en contrat d'apprentissage, soit en contrat de professionnalisation. Elle consiste à mener conjointement une activité professionnelle et des études. En collaboration avec le responsable de restaurant ou de l'hôtel, l'apprenant dynamisera les ventes, encadrera l'équipe dans le respect des principes : accueil, service client, normes.

L'objectif de la licence professionnelle Organisation et Gestion des établissements hôteliers et de restauration (OGEHR) est de former les futurs cadres des métiers de la restauration commerciale et de l'hôtellerie

Admission

Conditions d'admission

Afin de connaître les conditions d'admission, veuillez consulter notre rubrique "candidater" directement sur le site de Grenoble IAE.

Public formation continue : vous relevez de la formation continue :

- si vous reprenez vos études après 2 ans d'interruption d'études,
- ou si vous suiviez une formation sous le régime formation continue l'une des 2 années précédentes
- ou si vous êtes salarié, demandeur d'emploi, travailleur indépendant.

Si vous n'avez pas le diplôme requis pour intégrer la formation, vous pouvez entreprendre une démarche de validation des acquis personnels et professionnels (VAPP).

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 23 juin 2020

Pour plus d'informations, consultez la page web de la Direction de la formation continue et de l'apprentissage

Candidature

Afin de connaître les conditions d'admission, veuillez consulter notre rubrique "candidater" directement sur le site de Grenoble IAE.

Public cible

Le parcours OGEHR s'adresse à des candidats titulaires d'un diplôme bac + 2 : BTS Hôtellerie - Restauration, 2ème année de licence et BTS tertiaires, DUT Gestion des Entreprises et des Administrations, Techniques de commercialisation, Gestion administrative et commerciale.
Elle est également accessible au public de formation continue avec une expérience professionnelle significative de 3 ans minimum dans les métiers de l'hôtellerie, avec attestation(s) du / des employeur(s). Possibilité de validation des Acquis de l'Expérience (VAE).

Et après

Secteur(s) d'activité(s)

- Responsable d'exploitation
- Responsable des achats
- Responsable des ventes
- Assistant(e) de direction
- Directeur de site dans les secteurs de la restauration traditionnelle, commerciale ou collective
- Etc.

Le responsable adjoint peut rapidement se voir proposer, par la promotion interne, de nombreuses possibilités d'évolution au sein de groupes de restauration commerciale.

Métiers visés

En Hôtellerie : Chef de Réservation, Chef de Réception, Cadre de l'Hôtellerie, Assistant Manager, Responsable Commercial, Responsable
de Développement, Responsable Emploi Formation
En Restauration : Responsable d'exploitation, Directeur de site Responsable des achats et des ventes, assistant de direction, Manager

Les + de la formation

* Une formation rémunérée, professionnalisante et diplômante
* Une formation évolutive, adaptée aux besoins des métiers de la restauration et de l'hôtellerie : Elaborée et reconnue par l'ensemble de la profession et les universitaires, cette formation vous assure un contrat en alternance riche de ses partenariats et vous permet d'être rapidement opérationnel par le biais de l'apprentissage ; des Interventions Professionnelles sur des thèmes de la Restauration et de l'Hôtellerie (la Gestion des Stocks, Le Yield Management, le Recrutement etc) et données par des professionnels du métier (Directeur d'Hôtel, Directeur du Site etc
* Un partenariat privilégié avec le Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme de Grenoble : Le Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme de Grenoble, partenaire direct, apporte des compétences et des moyens dans la mise enœuvre de la formation et concourt de façon originale au développement d'initiatives avec l'Université.

Infos pratiques

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 23 juin 2020

Contacts

Responsable pédagogique

Sonia Bechka

sonia.bechka@grenoble-iae.fr

Secrétariat de scolarité

Administration L Pro OGEHR - Suzanne Hava

04.76.82.81.44

lpro-ogehr@grenoble-iae.fr

Lieu(x) ville

Grenoble

Campus

Grenoble - Domaine universitaire

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 23 juin 2020

Programme

Licence professionnelle

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE Marketing	UE	98h			11 crédits
Etude de marché	CM	21h			
Marketing des services	CM	14h			
Marketing de l'hôtellerie et de la restauration	CM	28h			
Communication externe	CM	14h			
UE Techniques et outils	UE	91h			11 crédits
Techniques de vente et d'achat en hôtellerie et restauration	CM	14h			
Communication en anglais	CM	31,5h			
Outils bureautiques	CM	14h			
Gestion de projets	CM	14h			
Communication interpersonnelle	CM	17,5h			
UE Environnement professionnel	UE	98h			6 crédits
Management de la sécurité des ERP et secourisme	CM	14h			
Goût, Histoire et Terroirs	CM	14h			
Management des activités du tourisme	CM	14h			
Management de l'ingénierie de production et de distribution	CM	14h			
Interventions Professionnelles	CM	42h			
UE Comptabilité et finance	UE	49h			4 crédits
Budget et négociation bancaire	CM	28h			
Compte et gestion	CM	21h			
UE Gestion des ressources humaines	UE		63h		5 crédits
Droit du travail et droit social	CM	28h			
Management opérationnel des équipes	CM	35h			
UE Projets tuteurés	CM	98h			13 crédits
Projet entrepreneuriat	CM	63h			
Projet tuteuré en entreprise	CM	35h			
UE Professionnalisation	CM	28h			10 crédits
Alternance en entreprise et mémoire	CM	28h			

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 23 juin 2020