

Licence professionnelle Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration 3e année

Présentation

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 et de l'hôtellerie. En collaboration avec le responsable de restaurant ou de l'hôtel, l'apprenant travaillera les 4 compétences requises pour la gestion d'un établissement qui s'articulent autour de 4 axes : Management (RH, Leadership, etc.), et Commercialisation de son établissement, Mise en application du cadre réglementaire et Gestion Financière (Compte d'exploitation, Budget).

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.

Au terme de la formation, l'étudiant sera capable de :

- Manager du personnel en vue de développer un établissement ou un service
- Commercialiser les prestations de l'établissement
- Mettre en application le cadre réglementaire d'un établissement
- Gérer financièrement, budgétairement et administrativement un service ou un établissement

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 \(VAPP\)](#)

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 Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration s'adresse à des candidats titulaires d'un diplôme bac + 2 : BTS Hôtellerie - restauration, 2e année de licence et BTS tertiaires, BUT 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).

Il est important d'avoir eu une première expérience dans l'hôtellerie ou la restauration pour que la candidature soit prise en compte.

Infos pratiques :

- > Composante : Grenoble IAE - INP (Graduate school of management), UGA
- > Niveau : Bac +3
- > Durée : 1 an
- > Type de formation : Contrat de professionnalisation, Formation en apprentissage, Formation continue aménagée
- > Lieu : Grenoble - Domaine universitaire

Contacts

Secrétariat de scolarité

Administration L Pro OGEHR - Suzanne Hava
lpro-ogehr@grenoble-iae.fr
Tel. 04.76.82.81.44

Programme

Découvrez le programme de la formation sur [le site de Grenoble IAE](#).