DROIT, ÉCONOMIE, GESTION, MANAGEMENT, SCIENCES POLITIQUES

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

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

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)



Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 02 avril 2025

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.

# Et après

## Secteur(s) d'activité(s)

- Responsable d'exploitation
- Responsable adjoint
- Chef de réception
- Responsable Commercial
- 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 et des groupes en hôtellerie.

## Métiers visés

- En hôtellerie : chef de Réservation, 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 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.
- La création d'une entreprise fictive (ou projet réel) en groupe, présentée devant un jury de professionnels en fin d'année.
- Des interventions de professionnels du métier sur des thèmes de la restauration et de l'hôtellerie (gestion des stocks, yield management, recrutement...) ainsi que des enseignants spécialistes dans leur domaine.

Une collaboration privilégiée 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 en œuvre de la formation et concourt de façon originale au développement d'initiatives avec l'Université.

Des partenariats avec des entreprises dans l'hôtellerie et la restauration pour l'alternance


Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 02 avril 2025

- Nos étudiants sont accompagnés, si besoin, dans la recherche de leur alternance
- Entretiens avec nos partenaires le jour des oraux de recrutement

Des conditions d'accueil et de travail enviées

- Des bâtiments modernes, parfaitement équipés.
- Un cadre de vie exceptionnel, dans un environnement naturel protégé, permettant la pratique de tous les sports, y compris pour les sportifs de haut niveau.
- De nombreuses associations étudiantes dynamisant la vie quotidienne.

Une formation rémunérée, professionnalisante et diplômante

# Infos pratiques

## Contacts

### 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

## En savoir plus

Consultez la page formation du site Grenoble IAE

https://www.grenoble-iae.fr/menu-principal/formations/licences/licences-professionnelles/licence-professionnelle-organisation-et-gestion-des-etablissements-hoteliers-et-de-restauration-ogehr--46749.kjsp?RH=1506073322658

## Référentiel RNCP

40112.



Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 02 avril 2025

# Programme

## Organisation

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.
- La création d'une entreprise fictive (ou projet réel) en groupe, présentée devant un jury de professionnels en fin d'année.
- Des interventions de professionnels du métier ainsi que des enseignants spécialistes dans leur domaine.

Une collaboration privilégiée 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 en œuvre de la formation et concourt de façon originale au développement d'initiatives avec l'Université.

Des partenariats avec des entreprises dans l'hôtellerie et la restauration pour l'alternance

- Nos étudiants sont accompagnés, si besoin, dans la recherche de leur alternance
- Entretiens avec nos partenaires le jour des oraux de recrutement

Des conditions d'accueil et de travail enviées

- Des bâtiments modernes, parfaitement équipés.
- Un cadre de vie exceptionnel, dans un environnement naturel protégé, permettant la pratique de tous les sports, y compris pour les sportifs de haut niveau.
- De nombreuses associations étudiantes dynamisant la vie quotidienne.

## Spécificités du programme

Découvrez le programme de la formation sur le site de Grenoble IAE.



Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 02 avril 2025