



Licence professionnelle Organisation et gestion des systèmes hôteliers et de restauration parcours Co- développeur de projets dans l'hôtellerie et la restauration

Diplôme Licence professionnelle

Domaine d'étude Droit, Economie, Gestion

Mention Organisation et gestion des systèmes hôteliers et de restauration

Parcours Co-développeur de projets dans l'hôtellerie et la restauration

Devenez collaborateur du dirigeant dans le développement de projets

Fiche RNCP n°29985

Les points forts de la formation

- # *Compétences transversales en management, droit et communication ;*
- # *Développement d'une stratégie commerciale ;*
- # *Gestion des budgets d'investissement et d'exploitation ;*
- # *Analyse de l'environnement d'activités (tourisme, développement durable, etc.) ;*
- # *100% de réussite au diplôme* ;*
- # *78% d'insertion pro. (CDD, CDI, alternance)**

** les taux indiqués valent pour l'année N-1*

Objectifs

Avec la LP CODEP-HR, je...

Participe à la conception à l'organisation à la production de biens et services dans l'hôtellerie/restauration

Gère l'accueil, la relation et la satisfaction Client

Encadre et anime des équipes de travail

Suis l'activité d'une unité de production ou de service

Participe à l'exécution de la stratégie commerciale et numérique

Pour qui ?

Public visé

J'ai...

Un attrait pour le secteur de l'hôtellerie-restauration ;

Le goût du travail d'équipe pour développer un projet ;

Un intérêt pour la communication, le management, le droit et la gestion des projets ;

Pré-requis

Obligatoires :

- > Un DUT GEA, GACO, TC ;
- > Un BTS Hôtellerie-Restauration, Tourisme ;
- > Une L2 validée.

Conditions d'admission

Candidature via www.iut.univ-st-etienne.fr

Pré-sélection sur dossier, puis entretien d'admissibilité

Et après ?

Débouchés

Les entreprises # Restaurants, hôtels, cantines de quartier associatives, domaines touristiques...

Les métiers # Chargé de projets et développements, assistant de direction, Yield manager, responsable communication, responsable commercial et marketing, responsable qualité...

Programme

Grands Domaines	Quelques Matières
GESTION DE PROJET ET PILOTAGE DES ORGANISATIONS	Marketing, stratégie, droit des affaires
CONNAISSANCES MÉTIERS	Hygiène et sécurité alimentaires, relations publiques et culture professionnelle, connaissances produits
PROJET	Communication axée sur la valorisation et le développement de la structure d'accueil.

Méthode pédagogique

- # Accompagnement par livret électronique
- # Salles de Pédagogie Innovante & Numérique
- # Salles laboratoires pédagogiques (LAB)
- # Parc matériel et logiciel spécifique à l'Hôtellerie et à la Restauration