

# LICENCE PRO



## **MÉTIERS DU TOURISME ET DES LOISIRS**

Hôtellerie Restauration

# OBJECTIFS DE LA FORMATION

L'objectif est de former de futurs managers de l'hôtellerie restauration, cadres ou employés directement recrutés en qualité de responsable adjoint, gestionnaire adjoint.

Possibilité de postuler à des fonctions d'encadrement dans tout type d'établissement du secteur public, privé ou associatif relevant soit de l'hébergement (hôtellerie, hôtellerie de plein air, résidence de tourisme, tourisme social et familial), soit de la restauration commerciale (traditionnelle, rapide, de chaînes, cafétérias) et collective soit du tourisme et des loisirs.

Possibilité d'effectuer la formation en contrat de professionnalisation.



## COMPÉTENCES VISÉES

### **Compétences organisationnelles :**

- Travailler en autonomie c'est-à-dire être capable de gérer son temps, d'établir des priorités, de s'auto évaluer,
- Maîtriser les logiciels bureautiques, les technologies de l'information et de la communication,
- Initier et mettre en œuvre un projet.

### **Compétences relationnelles :**

- S'adapter et répondre efficacement aux demandes de la clientèle,
- Maîtriser la communication tant écrite qu'orale en anglais,
- S'intégrer dans une équipe et être capable de la manager.

### **Compétences spécifiques :**

- Participer à la définition du plan de développement d'un établissement (hôtel, restaurant),
- Mettre en œuvre ce plan de développement,
- Veiller à la réalisation des objectifs de ce plan,
- Définir et mettre en application la politique commerciale en respectant la logique globale de l'établissement,
- Planifier l'évolution et le renouvellement de la structure notamment en matière de capacité d'accueil,
- Faire respecter les procédures en matière d'hygiène et de sécurité,
- Animer et mobiliser les ressources humaines affectées au sein de l'établissement,
- Mettre en place une politique de communication interne et externe,
- Analyser les principaux risques juridiques et anticiper par des dispositions contractuelles ou des mesures techniques adaptées.



## DEBOUCHES

Les principaux types d'emplois accessibles sont :

- Assistant manager
- Directeur d'une structure d'hébergement (hôtel, résidence de tourisme)
- Directeur de restaurant
- Revenue manager
- ...

## CAPACITE D'ACCUEIL ET MODALITES D'ADMISSION

25 étudiants

Sur dossier et entretien individuel

## PREREQUIS POUR INTEGRER LA FORMATION

La licence professionnelle s'adresse aux étudiants (formation initiale), aux salariés et demandeurs d'emploi (formation continue) justifiant d'un diplôme de premier cycle issu de filières professionnelles (BTS Hôtellerie/Restauration, BTS Tourisme ...) ou autres filières (L2, DUT..) avec une expérience professionnelle dans le secteur (emploi saisonnier, stage...).

Elle peut être accessible par la :

- VAP 85 (Validation d'Acquis Professionnels) en justifiant d'une expérience de 3 ans avec un niveau de responsabilités dans le secteur du tourisme, de l'hôtellerie ou de la restauration;
- VAE (Validation des Acquis de l'Expérience).



# Métiers du tourisme et des loisirs

SEMESTRE 1	COURS TD	ECTS
<b>UE 0 : Mise à niveau (1)</b>	45	
<b>UE1 : Communication et expression</b>		
Communication d'entreprise	40	2
Anglais du tourisme	40	3
Bureautique TIC	30	3
Techniques d'enquêtes et recherche	20	2
<b>UE2 : Environnement touristique</b>		
Economie du tourisme	15	1
Droit du travail	15	1
Commerce et logistique du tourisme	55	4
Organisation de l'entreprise touristique	15	1
<b>UE 3 : Gestion opérationnelle</b>		
Création d'entreprise	10	2
Gestion comptable et financière	30	3
Gestion appliquée à l'hôtellerie restauration	30	2
Droit de la concurrence et de la consommation	15	1
Gestion des ressources humaines	25	2
Psycho sociologie et relations humaines	10	1
Organisation de la production culinaire/ service et commercialisation	25	2



# Métiers du tourisme et des loisirs

SEMESTRE 2	COURS TD	ECTS
<p><b>UE 4 : Mise en situation professionnelle</b>            Méthodologie et conduite de projets</p>	30	0
<p>Stages - minimum 16 semaines            Projets tuteurés</p>		20 10
<p>(1) La Mise à niveau permet aux étudiants de se spécialiser, de revoir ou d'acquérir certaines bases ou spécificités nécessaires, soit au total 45 heures. Les matières proposées : la gestion commerciale, la gestion comptable, les statistiques appliquées à la gestion, management et stratégie.</p>		



# CONTACTS & LIEU DE FORMATION

## UNIVERSITÉ DU LITTORAL CÔTE D'OPALE

Centre Universitaire Saint Louis  
21 rue Saint Louis – BP 774  
62321 BOULOGNE SUR MER cedex

### CONTACT FORMATION INITIALE

#### Secrétariat Pédagogique :

Isabelle BARAFFE  
Tél : 03.21.99.41.60  
E-Mail : [isabelle.baraffe@univ-littoral.fr](mailto:isabelle.baraffe@univ-littoral.fr)

### CONTACT FORMATION CONTINUE

#### Administration :

Aurélie LALLOYEAU  
Tél : 03 21 99 45 41  
E-Mail : [Aurelie.Lalloyeau@univ-littoral.fr](mailto:Aurelie.Lalloyeau@univ-littoral.fr)

#### Chargé du contrat de professionnalisation :

Grégory BUTEL  
Tél : 03 21 99 45 46  
E-Mail : [gregory.butel@univ-littoral.fr](mailto:gregory.butel@univ-littoral.fr)

## RESPONSABLE DE LA FORMATION

### **Annick RIHN**

E-Mail : [annick.rihn@univ-littoral.fr](mailto:annick.rihn@univ-littoral.fr)

