



RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

IFPRA - PÔLE APPRENTISSAGE

LYCÉE GEORGES BAPTISTE - CANTELEU - 02 32 12 55 00

IFPRA - Pôle Apprentissage
2, rue du docteur Fleury | 76130 Mont Saint Aignan
Tel : 02 32 08 96 61 | ifpra-apprentissage@ac-normandie.fr
<https://ifpra-normandie.fr> (Nos formations > Apprentissage)

Dénomination : IFPRA - Institut de Formation Professionnelle en Région Académique / IFPRA - POLE APPRENTISSAGE
Numéro de déclaration d'activité : 23 76 P0090 76 | N° SIRET : 18760909400029 | CODE NAF : 8559A

PÔLE APPRENTISSAGE

GEORGES BAPTISTE - CANTELEU



LICENCE PRO

**ORGANISATION ET GESTION
DES ÉTABLISSEMENTS HÔTELIERS
ET DE RESTAURATION (OGEHR)**

**PARCOURS MANAGEMENT DES UNITÉS
DE PRODUCTION ET DE SERVICE**

OU

**PARCOURS MANAGEMENT
EN ÉVÉNEMENTIEL ET BANQUETING**

PRÉREQUIS, CONDITIONS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Être titulaire d'un diplôme Bac +2. Il est recommandé d'être plutôt issu d'un cursus de l'hôtellerie, du tourisme, de l'hébergement ou autres BTS du domaine tertiaire. Formation uniquement en apprentissage.

→ L'âge minimum est de 16 ans. L'âge maximum est de 30 ans (29 ans révolus).

→ La formation est accessible à un public en situation de handicap sans limite d'âge.

→ Entrées / sorties permanentes pour une durée minimum de 6 mois (positionnement réalisé par l'établissement de formation).

→ Le candidat titulaire du BAC doit formuler ses vœux sur Parcoursup.

→ Afin de vérifier l'accessibilité au diplôme, vous pouvez contacter le pôle apprentissage par mail :

ifpra-apprentissage@ac-normandie.fr
ou scanner le QR code



DURÉE DE LA FORMATION

Sauf conditions particulières, le contrat est conclu pour 1 ans.

POURSUITE D'ÉTUDES

La Licence est un diplôme conçu pour une insertion professionnelle. Cependant avec un bon dossier, il est possible de poursuivre vers un Master.

MÉTIER ET OBJECTIFS VISÉS

- Chef de Réservation, de réception,
- Cadre de l'hôtellerie,
- Responsable commercial, de développement,
- Responsable d'exploitation,
- Directeur de site,
- Responsable des achats et des ventes,
- Manager.

Ces parcours préparent aux fonctions de responsable de banquets ou de coordinateur de réceptions.

Ces métiers exigent des compétences commerciales, pour négocier avec les prestataires et les clients, ainsi qu'une double compétence : la cuisine et le service en restauration. L'organisateur de réceptions coordonne le travail de tous ceux qui participent à l'évènement.

- Participation à la conception à l'organisation à la production de biens à la production de biens et services dans l'hôtellerie/restauration
- Gestion de l'accueil, de la relation et de la satisfaction Client
- Encadrement et animation des équipes de travail
- Suivi de l'activité d'une unité de production ou de service
- Participation à l'exécution de la stratégie commerciale et numérique

COÛT ET VALIDATION

Apprenti : prise en charge de la formation. Employeur : le coût est pris en charge par l'OPCO en fonction du niveau de prise en charge établi par France Compétences.

La Licence OGEHR, diplôme de l'Éducation Nationale en apprentissage. Conditions de déroulement de la validation du diplôme conformément au référentiel d'examen.