

Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration - parcours stratégies et innovation en hotellerie-restauration

Apprentissage – formation en alternance HÔTELLERIE - RESTAURATION • TOURISME Management

VOUS SOUHAITEZ

- Apprendre un métier
- Obtenir un diplôme professionnel reconnu
- Alternier entre l'établissement de formation et l'entreprise
- Sécuriser votre parcours de formation
- Acquérir une première expérience en entreprise et vous insérer plus rapidement dans la vie professionnelle

LES PRÉREQUIS

- Vous avez entre 15 ans et 29 ans*

**Sans limite d'âge pour le statut RQTH (reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé), créateur ou repreneur d'entreprise, sportif de haut niveau.*

- Vous êtes titulaire d'un diplôme français ou étranger de niveau Bac+2, soit 120 ECTS (L2, BTS, DUT) ou sur validation des acquis)
- L'inscription définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage

OBJECTIFS DE LA FORMATION

La formation vise à former des managers de 1er niveau chargés d'encadrer et d'animer les équipes de services en hotellerie-restauration. Elle développe des compétences en management du personnel, organisation et gestion des activités, revenue management, contrôle de gestion, marketing hôtelier, distribution digitale, et développement durable. Les étudiants apprennent à connaître et appliquer la réglementation relative à la restauration (hygiène, sécurité alimentaire, qualité nutritionnelle), à piloter l'exploitation d'un ou plusieurs établissements, et à mener des actions d'innovation stratégique. Le diplôme prépare à une insertion professionnelle directe dans l'hôtellerie (de 2 étoiles aux palaces, groupes hôteliers aux boutiques-hôtels) et le secteur du tourisme (hébergement, hotellerie de plein air, parcs d'attractions).

RÉSUMÉ DE LA FORMATION

Cette Licence Professionnelle forme des managers opérationnels en hotellerie-restauration, capables de piloter, exploiter et encadrer des établissements. Le parcours Stratégies et Innovation en Hôtellerie-Restauration développe des compétences en gestion, revenue management, marketing digital, développement durable et innovation sectorielle, pour une insertion professionnelle directe niveau bac+3.

MÉTIERS VISÉS

- Gouvernant(e) d'hôtel / Responsable hébergement
- Responsable d'unité de production / Responsable Restauration
- Responsable commercial / Responsable développement
- Assistant Revenu Manager Hôtel / Responsable de site

RÉSUMÉ DU MÉTIER

Les professionnels gestionnaires d'établissements hôteliers et de restauration pilotent l'exploitation, organisent les activités, manage les équipes, optimisent la performance économique (revenue management), garantissent la qualité du service et appliquent les réglementations hygiène-sécurité. Ils travaillent hôtels, restaurants, groupes hôteliers, Tourisme.

POURSUITE D'ÉTUDE

Possibilité d'intégrer un master.

TYPE DE RECONNAISSANCE ET VALIDATION

+ d'informations sur cette certification en cliquant sur le lien suivant :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/40112>

Niveau de diplôme : Niveau 6 (licence)

Conditions de déroulement de la validation du diplôme conformément au référentiel d'examen.

Code(s)	—
NSF	334
ROME	G1503 - G1703 -G1701 - G1401 - G1402
FORMACODE	42766 - 42756 - 42619
RNCP	40112

NOM DU CERTIFICATEUR

Université de Rouen Normandie

Date d'enregistrement de la certification : 27/01/2025

Date d'échéance de la certification : 31/12/2029

DURÉE DE LA FORMATION

Le contrat est conclu pour 1 an (13 semaines de formation (450 heures) /an au sein du lycée pendant la période scolaire) sauf conditions particulières.

MODALITÉS DE FORMATION

La formation se déroule en cours collectif, en présentiel dans l'établissement de formation.

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS À LA FORMATION

Le contrat d'apprentissage porte mention de la date du début de l'exécution du contrat d'apprentissage. La date de début de la formation pratique chez l'employeur et de la période de formation ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. (Article L6222-12 du code du travail). Le délais est conditionné par le calendrier des plateformes institutionnelles d'affectation avec une durée maximum de 6 mois. En cas de contact hors plateforme, la prise de contact est effectuée dans les 72h

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

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

<https://ifpra-normandie.fr/wp-content/uploads/2022/03/CONDITIONS-GENERALES-DE-VENTE.pdf>

TARIFS ET FINANCEMENT

Éligible à une prise en charge par l'opérateur de compétences de l'entreprise formatrice, la formation est gratuite pour l'apprenti, Pour les employeurs du secteur public contactez l'établissement de formation.

CONTACTS – RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

IFPRA - Pôle valorisation de l'offre de formation 2, rue du docteur Fleury | 76130 Mont Saint Aignan. Contact : 0232089414 // ifpra-contact@ac-normandie.fr <https://ifpra-normandie.fr> (Nos formations > Apprentissage)

<https://cfa-aca-normandie.ymag.cloud/index.php/preinscription/>

MÉTHODE MOBILISÉE

Alternance d'apports théoriques et pratiques. Mises en situations professionnelles sur plateaux techniques. Enseignements généraux réalisés en salle.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les modalités d'évaluation sont conformes au règlement d'examen du référentiel de la certification. Selon la certification, les épreuves peuvent se dérouler en contrôle en cours de formation (CCF) seul, en CCF et ponctuel, ou en ponctuel.

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Les personnes en situation de handicap peuvent contacter l'organisme de formation en amont de leur souhait d'inscription pour une adaptation des modalités en fonction de leurs besoins.

Pour l'apprenti en situation de handicap, un accompagnement individualisé est mis en place :

- la mise en relation avec un référent handicap de proximité au sein de l'établissement et du référent handicap apprentissage de l'IFPRA : ifpra-handicap-apprentissage@ac-normandie.fr
- l'adaptation des moyens pédagogiques, techniques et organisationnels lorsque cela est nécessaire et possible
- l'orientation vers des partenaires spécialisés si les besoins dépassent les capacités de l'organisme de formation (partenariat de l'IFPRA avec le GIP ALFEPH)

QUALIFICATION DES FORMATEURS

Formateurs expérimentés dans l'individualisation des apprentissages.

Enseignants certifiés Education Nationale, formateurs Bac +3 avec une expérience significative en formation, intervenants professionnels.

LIEU DE FORMATION

Établissement / antenne	Sigle	Ville	Département
Georges Baptiste	LPO	Canteleu	Seine Maritime (76)

Dénomination : IFPRA - Institut de Formation Professionnelle en Région Académique / IFPRA - Numéro de déclaration d'activité : 23 76 P0090
76 | N° SIRET : 18760909400029 | CODE NAF : 8559A
L'IFPRA Normandie est labellisé Qualiopi – Eduform.