LICENCE PRO

ORGANISATION ET GESTION DES ÉTABLISSEMENTS HÔTELIERS ET DE RESTAURATION

L'Université à Dimension Humaine

www.ulco.fr

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

ulco Université Littoral Côte d'Opale

DROIT - ECONOMIE - GESTION

PAROLE D'ÉTUDIANT

ÉTUDIANT DE LA FORMATION :

Je m'appelle Léa, j'ai 22 ans et je suis actuellement étudiante en licence professionnelle Métiers du Tourisme et des Loisirs parcours Hôtellerie - Restauration (Licence professionnelle Organisation et Gestion des établissements hôteliers et de restauration à la rentrée 2020). Je suis restée longtemps sans avoir aucune idée de ce que je voulais exercer comme métier. Ce que je savais, c'est que j'aimais pratiquer les langues étrangères. Ainsi, après mon bac S, je me suis dirigée vers une licence de Langues Étrangères Appliquées à l'ULCO. Celle-ci allie aussi bien l'oral que l'écrit avec des séjours à l'étranger, mais également un stage de 3ème année en entreprise afin de découvrir le monde professionnel. Je me suis dirigée vers le tourisme en effectuant mon stage au B&B Hôtel de Boulogne-sur-Mer en tant que réceptionniste. Cette expérience m'a permis de me rendre compte que j'adorais ce métier. J'ai donc décidé de postuler en licence professionnelle afin de mieux connaître les fondamentaux des métiers d'encadrement et de direction en hôtellerie-restauration et de mener conjointement une activité professionnelle en contrat de professionnalisation dans la même structure que celle de mon stage en 3ème année de LEA. Je ne regrette pas du tout le choix de m'être inscrite au sein de cette licence qui permet d'acquérir des compétences en hôtellerie-restauration, principalement en gestion et finance, droit, marketing, gestion des ressources humaines, création d'entreprise, management stratégique et opérationnel, bureautique et anglais. Le fait d'avoir effectué une alternance est un réel bénéfice. Je me sens épanouie et constate une évolution constante.

OBJECTIF DE LA FORMATION

- Organisation sur une année
- Préparation aux métiers d'encadrement et de direction ainsi qu'aux fonctions de gestion et de management dans le domaine de l'hébergement et de la restauration commerciale ou collective
- Enseignements théoriques, pratiques, apprentissage de méthodes et d'outils et une période professionnelle en entreprise
- Pédagogie laissant place à l'initiative de l'étudiant et à son travail personnel et en équipe pour mettre en œuvre les connaissances et les compétences acquises
- En Formation Initiale / Formation en alternance (contrat de professionnalisation ou contrat d'apprentissage) / Formation continue (salariés ou demandeurs d'emplois)
- Insertion professionnelle directe

COMPÉTENCES QUE VOUS ALLEZ ACQUÉRIR

- Comprendre les principaux concepts de la gestion des organisations hôtelières et de restauration
- Avoir une bonne maîtrise de l'anglais (certification externe)
- Utiliser les outils bureautiques et numériques de références
- Travailler en équipe autant qu'en autonomie et responsabilité
- Développer des aptitudes personnelles afin de conceptualiser un problème pour en dégager les solutions les mieux adaptées
- Avoir un esprit d'analyse, de synthèse et une capacité à argumenter
- Optimiser sa créativité, flexibilité, ouverture d'esprit, polyvalence,…

VOS DÉBOUCHÉS

Métiers : liés au management et à l'animation d'équipes, à l'accueil des publics ou à la création d'entreprises.
- Réceptionniste / Welcomer - Assistant manager / Adjoint de direction / Directeur adjoint - Responsable hébergement - Directeur / Gérant - Chargé de formation - Attaché commercial - Responsable expérience client - Event & Meeting Planner - Manager / Responsable en restauration / F&B manager - Revenue manager…
Structures : hébergement (hôtel, hôtellerie de plein air, résidence de tourisme…), restauration commerciale ou collective.

VOS PARTENAIRES INSTITUTIONNELS ET INDUSTRIELS

- Campus des métiers et des qualifications Tourisme et Innovation Hauts-de-France
- Centre Entrepreneuriat du Littoral (CEL)

VOTRE PROFIL

• FORMATION INTIALE :
Avoir validé un diplôme de premier cycle (BTS Hôtellerie/Restauration /Tourisme, L2, DUT…).

• FORMATION CONTINUE :
En formation continue, la formation est accessible aux personnes non titulaires du titre requis mais ayant une expérience professionnelle dans le secteur de l'hôtellerie restauration par une Validation des Acquis Professionnels, et peut être proposée en parcours personnalisé. Le diplôme est accessible par la Validation des Acquis et de l'Expérience.

VOTRE ADMISSION

- Candidature en ligne : Site internet ULCO
- Sur dossier et entretien individuel de motivation

CAPACITÉ D'ACCUEIL

25 au total (Formations initiale et continue / alternance)

VOTRE ALTERNANCE

La formation est organisée en alternance et est accessible via un contrat d'apprentissage, un contrat de professionnalisation ou une Pro-A pour les salariés. L'alternance est planifiée sur l'année universitaire selon un calendrier disponible sur demande.
Un accompagnement individualisé est assuré pour la contractualisation et le suivi en entreprise.

VOS STAGES, PROJETS, MÉMOIRE

Stage obligatoire (en France ou à l'étranger) : 16 semaines.
Projet tuteuré : 150 h.
La période en milieu professionnel (stage et alternance) implique l'élaboration d'un rapport et d'une soutenance orale ainsi que pour le projet tuteuré.

VOTRE PROGRAMME

https://www.univ-littoral.fr/formation/offre-de-formation/licences-professionnelles/licence-pro-ogehr/

SEMESTRE 1

- Bureautique
- Communication digitale
- Référencement web / e-réputation / distribution
- Méthode d'enquêtes et de recherche
- Anglais
- Management et stratégie
- Management d'équipe
- Droit du travail
- Droit de la concurrence et de la consommation
- Organisation de l'entreprise
- Création et développement d'entreprises
- Gestion comptable et financière
- Gestion appliquée à l'hôtellerie restauration
- Gestion des ressources humaines
- Acteurs et aménagement du territoire
- Commerce et logistique de l'hôtellerie et de la restauration
- Psychologie et relations humaines
- Génie culinaire / Service et commercialisation
- Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement

SEMESTRE 2

- Méthodologie projets & stages
- Projets tuteurés
- Stage / Alternance

CHIFFRES CLÉS

PROMOTION 2017 - 2018 - 2019 - 2020

TAUX D'INSERTION PRO :

90,5 %

TEMPS MOYEN DE RECHERCHE DU 1ER EMPLOI :

1,6 MOIS

VOTRE LIEU DE FORMATION

UNIVERSITÉ DU LITTORAL CÔTE D'OPALE :
Site de Boulogne-sur-Mer

SECRÉTARIAT PÉDAGOGIQUE :
Formation Initiale
Isabelle BARAFFE
03 21 99 41 60
isabelle.baraffe@univ-littoral.fr

Formation continue/alternance Administration :
Amandine AUGE
03 21 99 45 41
amandine.auge@univ-littoral.fr

FORMATION CONTINUE À L'UNIVERSITÉ (FCU) :
fcu@univ-littoral.fr
Guillaume SIX
03 21 99 45 47
guillaume.six@univ-littoral.fr

VOS RESPONSABLES DE FORMATION

Annick RIHN
annick.rihn@univ-littoral.fr

Abdelkader CHEHIH
abdelkader.chehih@univ-littoral.fr

https://licencepro-mtlhr.univ-littoral.fr/

*VENEZ NOUS RETROUVER

LORS DE :

- **NOTRE JOURNÉE PORTES OUVERTES**
- **NOTRE FORUM MASTERS**

DANS LES :

- **SALONS DE L'ÉTUDIANT**
- **SALONS DE LA POURSUITE D'ÉTUDES ET DES MASTERS**

DOCUMENT NON CONTRACTUEL - OUVERTURE SOUS RÉSERVE D'ACCRÉDITATION MINISTÉRIELLE

DIRECTION DE LA COMMUNICATION ULCO - ACTUALISATION PAR LE DÉPARTEMENT EN SEPTEMBRE 2023