

LICENCE PROFESSIONNELLE

Organisation et Gestion des Établissements Hôteliers et de Restauration

Spécialité Animation de projet durable En alternance



Former des cadres de l'hôtellerie et de la restauration pour concevoir, manager, communiquer autour de projets de développement durable afin répondre aux nouveaux enjeux de la profession en matière de transition environnementale et numérique.

Publics

La LP OGEHR s'adresse aux titulaires d'un diplôme Bac+2n, en priorité BTS Management en Hôtellerie Restauration, BTS Tourisme, BUT 2^e année GEA.

Aux salariés et demandeurs d'emploi en formation continue qui souhaitent développer leurs compétences ou valider leurs acquis par une formation.

Objectifs

La LP OGEHR permet d'acquérir les compétences et la maîtrise des outils destinés à accompagner une entreprise de l'hôtellerie restauration dans sa transition environnementale et numérique.

Acquérir des connaissances d'ingénierie du développement durable et numérique.

Compétences développées

Organiser la production de service en hôtellerie restauration :

Mettre en place des solutions techniques en lien avec une hôtellerie restauration responsable.

Mesurer l'impact de la production de service sur l'environnement.

Assurer une efficacité environnementale des approvisionnements.

Faire reconnaître la démarche engagée et les résultats obtenus.

Maîtriser le contexte juridique et réglementaire de l'entreprise d'hôtellerie restauration.

Développer la relation avec les partenaires :

Faire reconnaître l'engagement dans une démarche durable de l'unité d'hôtellerie ou de restauration auprès d'une communauté.

Impliquer le client dans la démarche de production de service.

Adopter une gestion responsable des pratiques numériques.

Manager la production de service en hôtellerie-restauration :

Animer un projet écoresponsable au sein de l'unité de production de service.

Impliquer une équipe dans un projet.

Développer l'agilité et la capacité de contribution de l'équipe.

Les plus de la formation

Une formation soutenue par de nombreux acteurs économiques majeurs, locaux, régionaux, nationaux et des leaders mondiaux de l'hôtellerie et de la restauration. 25 % de la formation est assurée par des professionnels, directeur-trice d'hôtel, restaurateurs engagés dans le développement durable, cadre dirigeant de groupe hôtelier international, consultants sur les questions de développement durable auprès des entreprises du secteur....

CONTACTS

Service Formation Continue et Alternance (SFCA)

IUT de Saint-Malo
40 rue de la croix Désilles
CS 51713
35417 Saint-Malo Cedex
formation-continue.univ-rennes.fr

Chargée de mission

Claire GARNIER

claire.garnier@univ-rennes.fr
02 99 21 95 61

Assistante de formation

Virginie DUVACHER

virginie.duvacher@univ-rennes.fr
02 23 23 55 20

Responsable pédagogique

Raphaël OMRAN

Directeur LP OGEHR
Enseignant Dpt GIM
IUT de Saint-Malo
raphael.omran@univ-rennes.fr

Anne BAUDRILLER

Enseignante Lycée Hôtelier
Yvon Bourges de Dinard
anne.baudriller@ac-rennes.fr

Candidature

candidatures.univ-rennes.fr



Une formation créée en partenariat entre l'IUT de Saint-Malo apportant sa dimension universitaire et son expertise dans les domaines de la maintenance industrielle, de la gestion des entreprises et administrations et des carrières juridiques et le Lycée hôtelier de Dinard – Yvon Bourges, apportant son expérience de la formation hôtelière, son engagement de longue date pour une restauration durable et sa relation de confiance avec plus de 4000 entreprises de l'hôtellerie et de la restauration

PROGRAMME

UE1 : Acculturation professionnelle (1 ECTS – 20 h)

UE2 : Enjeux et perspectives du tourisme durable (7 ECTS – 62 h)

- Principes et acteurs du tourisme durable
- L'économie du tourisme durable
- Analyse macro-économique de l'industrie hôtelière
- Les nouvelles tendances du marché de la restauration
- Les nouvelles tendances du marché de l'hébergement

UE3 : Conception d'un projet durable en hôtellerie restauration (12 ECTS – 82 h)

- La mise en œuvre d'une restauration durable
- L'hébergement circulaire
- L'écoconception d'un bâtiment
- Gestion des énergies et bâtiments intelligents
- Principe de recyclage et gestion des déchets
- Diagnostique d'impact environnemental
- Diagnostique des installations thermiques
- Diagnostique des installations électriques
- Gestion et management technique des locaux

UE4 : Management d'un projet durable (8 ECTS – 94 h)

- La mobilisation des équipes dans un projet RSE
- Animation d'un projet
- La conduite du changement
- La démarche budgétaire d'un projet durable
- Le cadre juridique d'un projet durable

UE5 : Communication autour d'un projet durable (12 ECTS – 92 h)

- La gestion des réseaux et de l'environnement numérique
- La valorisation de la démarche
- Le management de la relation client
- La communication vis-à-vis de la clientèle étrangère

UE6 : Projet tutoré à l'IUT et LHD (8 ECTS – 120 h)

Organisation pédagogique

Durée : la formation se déroule sur 12 mois (de septembre à août) en alternance

Rythme de l'alternance : 20 semaines à l'IUT de Saint-Malo et au Lycée Hôtelier de Dinard et 31 semaines en entreprise selon le calendrier joint

Volume total : 480 h (dont 10 h d'accompagnement)

Lieu de la formation : IUT de Saint-Malo / Lycée Hôtelier de Dinard Yvon Bourges

Début des cours : Lundi 18 septembre 2023

Début en entreprise : A définir avec l'entreprise d'accueil



Modalités de validation

Contrôles continus et examens terminaux en fonction des unités d'enseignement

Validation de la licence professionnelle : moyenne générale supérieure ou égale à 10/20 à l'ensemble des UE

NB : les MCCC (Modalités de Contrôle des Connaissances et des Compétences) sont votées annuellement et consultables en détail sur l'ENT des étudiants.

ET APRÈS ?

Perspectives d'emploi

Emplois accessibles : Responsable d'une unité de restauration ou d'hébergement durable, Responsable de restauration au sein d'une collectivité, Chargé(e) de mission restauration durable auprès d'une collectivité, Référent(e) développement durable, Chargé(e) de relation client, Community manager (entreprise de l'hôtellerie restauration), Responsable de formation, Expert-conseil auprès d'entreprises d'hôtellerie restauration

Secteurs d'activités (codes ROME)

- G1401 : Assistance de direction d'hôtel-restaurant / Responsable d'hébergement hôtelier / Responsable de restauration
- G1402 : Management d'hôtel-restaurant
- G1403 : Gestion de structure de loisirs et d'hébergement
- G1404 : Management d'établissement de restauration collective
- G1601 : Management du personnel de cuisine.

Résultats des enquêtes insertion : <https://soie.univ-rennes.fr/enquetes-dinsertion-professionnelle-des-diplomes>

CANDIDATER

Prérequis

Avoir validé un Bac +2, soit 120 crédits ECTS, dans les domaines / diplômes suivants :

- BTS Management en Hôtellerie Restauration
- BTS Tourisme
- BUT (2^e année) GEA

Une validation d'acquis est possible.

Sélection

Sélection après examen du dossier pédagogique (admissibilité) et entretien de recrutement avec le jury de la formation. Outre la sélection sur critères académiques, les missions proposées seront soumises à l'approbation du responsable pédagogique à la signature d'un contrat avec l'entreprise d'accueil.

Date limite de dépôt de dossier : du 16 mars 2023 au 20 juin 2023

Date des entretiens : du 21 au 26 juin 2023

Pour connaître les dates précises : <https://formations.univ-rennes.fr/licence-professionnelle-mention-organisation-et-gestion-des-etablissements-hoteliers-et-de>

Constitution du dossier

- Dossier de candidature : en ligne sur le site <https://candidatures.univ-rennes.fr>
- Photocopie des diplômes et/ ou relevé de notes
- CV et lettre de motivation | photo d'identité | attestations professionnelles ...

Prix de la formation

En contrat de professionnalisation : 5 500 euros (droits d'inscription inclus)

En apprentissage, le coût de la formation est pris en charge par France Compétences (se référer au tarif socle France Compétences), l'étudiant doit s'acquitter de la CVEC (Contribution de vie étudiante et de campus).

REFERENTIEL

Type de diplôme : Licence Professionnelle Niveau : 6 (Bac+3) N° RNCP : 29985

Mention : Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration Code Apprentissage : 25033450

Spécialité : Animation de projet durable

Format de la formation : Alternance : Contrat d'apprentissage - Contrat de professionnalisation

Fiche détaillée : <https://formations.univ-rennes.fr/licence-professionnelle-mention-organisation-et-gestion-des-etablissements-hoteliers-et-de>

