

# L.Pro # Gestion et reprise de PME/PMI en hôtellerie restauration – Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration

## MENTION LICENCE PROFESSIONNELLE

### FORMATION/OBJECTIFS

La licence professionnelle est délivrée par l'IAE Savoie Mont Blanc en collaboration avec l'Ecole Hôtelière Savoie Léman et Formasup Pays de Savoie.

L'objectif de cette formation est de former des gestionnaires d'établissements hôteliers polyvalents, compétents dans les domaines aussi variés que la gestion, la mercatique, l'ingénierie financière et technique, les nouvelles technologies et les langues. Il s'agit de former des professionnels ayant la volonté de reprendre ou de créer de petites et moyennes entreprises hôtelières et/ou de restauration dans un secteur où il existe une fragilité des structures due à un manque de repreneurs.

### PROFILS

- **Formation initiale** : être titulaire d'un Bac +2 ou équivalent.
- **Alternance** : être titulaire d'un Bac +2 de type BTS Hôtellerie-restauration, Tourisme / L2 Eco-Gé, AES / DUT TC, GEA, GACO ou équivalent avec stage ou expérience de l'hôtellerie...

**ATTENTION** : pour le parcours en alternance, l'admission se fait sous réserve de la signature d'un contrat en alternance avec une entreprise.

### MATIÈRES

Gestion qualité, Hygiène et réglementation, marketing, Techniques de direction, RH, Comptabilité, Droit, Gestion hôtelière, Hébergement, Cuisine et Restauration, Ingénierie des bâtiments, E-commerce, Anglais, Espagnol, Projet tutoré.

### ORGANISATION

Formation initiale ou en alternance.

**En formation initiale** : stage de fin d'année de 4 mois sur un poste à responsabilité dans une entreprise hôtelière. Volume horaire : 544 heures.

**En alternance** : contrat en alternance d'environ 12 mois. 16 semaines de cours à l'école lors de sessions de 2 semaines consécutives. Volume horaire : 500 heures.

**Effectifs des promotions** : 20 à 25 en formation initiale / 15 à 20 en alternance.

### DÉBOUCHÉS/MÉTIERS

Manager d'hôtel et/ou restaurant, Assistant d'hôtel et/ou restaurant, Gérant de café, bar, brasserie, Réceptionniste en charge du yield management, Créateur ou repreneur de petite structure hôtelière et/ou restaurant, Directeur de restauration, Directeur d'établissement d'accueil pour enfants, Directeur de résidences hôtelières, Chef de réception, Chef de rang, Cuisinier...

97 % = Taux d'insertion professionnelle 6 mois après l'obtention du diplôme.

### CONTACTS

- Formation en alternance :  
Mme Marie-Christine Boulon  
marie-christine.boulon@univ-smb.fr
- Formation initiale :  
Mr Xavier Kirch  
xavier.kirch@univ-smb.fr
- Scolarité :  
Juliette Viton  
Tél. : 04 50 71 13 80  
juliette.viton@univ-smb.fr

### LIEU DE LA FORMATION

Lycée Hôtelier de Thonon-les-Bains.