

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 10460**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible (La certification existe désormais sous une autre forme (voir cadre "pour plus d'information"))

Licence Professionnelle : Licence Professionnelle Domaine : Arts, Lettres, Langues Mention : Hôtellerie – Tourisme Spécialité : LEA Hôtellerie Restauration Internationale (HRI)

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université de Nantes	Président de l'université de Nantes

Niveau et/ou domaine d'activité

II (Nomenclature de 1967)

6 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

334 Accueil, hôtellerie, tourisme

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Liste des activités visées par le diplôme, le titre ou le certificat :

ü Diriger une équipe internationale, coordonner l'activité des équipes d'un établissement hôtelier para-hôtelier avec ou sans restauration

- ü Commercialiser des produits d'hôtellerie et de restauration
- ü Animer, diriger des équipes de la réception ou des autres services d'hébergement
- ü Contrôler la qualité des services
- ü Suivre et optimiser l'activité quotidienne des services d'hébergement et de restauration
- ü Mettre en oeuvre des politiques d'accueil adaptés aux différents segments de clientèle
- ü Fidéliser la clientèle nationale et internationale
- ü Organiser des séminaires
- ü Participer au recrutement du personnel, les former et les encadrer

Compétences ou capacités attestée :

- ü Maîtriser deux langues en situation professionnelle
- ü Appréhender les attentes d'une clientèle étrangère et cosmopolite
- ü Travailler en équipe dans un environnement international
- ü Identifier les différents domaines et activités d'un établissement en hôtellerie-restauration
- ü Maîtriser les techniques d'accueil, de management et d'évaluation de la qualité
- ü Maîtriser les techniques de management et gestion des RH appliquées à l'hébergement
- ü Adapter son comportement à l'environnement, notamment à l'international :

Vis-à-vis du personnel en prenant en compte ses spécificités ;

Vis-à-vis des clients en adaptant la démarche commerciale aux spécificités de négociation de leurs cultures et nationalités.

- ü Maîtrise des nouvelles technologies de l'information (site web et logiciel professionnel dédié)

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

Secteurs d'activité :

Hôtels accueillant une clientèle internationale. Hôtels indépendants, Hôtels de grandes chaînes internationales, Résidences hôtelières, Palaces, Restaurants, Centres de thalassothérapie, Paquebots de croisières.

Est plus spécifiquement visé le domaine du haut de gamme

Types d'emplois accessibles :

- ü Responsable de l'accueil en hébergement
- ü Gouvernante, responsable des services de chambre
- ü Concierge en hôtel de chaîne
- ü Chef de rang en restauration, responsable de salle
- ü Responsable commercial, responsable marketing
- ü Responsable banqueting
- ü Responsable en revenue management
- ü Directeur d'un établissement (à terme)
- ü Responsable ou assistant en ressources humaines dans un établissement en hôtellerie-restauration
- ü Assistant manager / Assistante manageuse en restauration

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1701 : Conciergerie en hôtellerie

G1703 : Réception en hôtellerie

G1802 : Management du service en restauration

G1503 : Management du personnel d'étage

G1401 : Assistance de direction d'hôtel-restaurant

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Formation(s) requise(s) :

Trois types de public :

- Les étudiants de Licence LEA et Licence LLCE.

Les étudiants de licence qui désirent obtenir un diplôme professionnel leur permettant de se placer plus rapidement sur le marché du travail trouveront dans la licence professionnelle la possibilité d'acquérir des compétences pratiques dans un secteur en pleine expansion. La formation peut éventuellement être ouverte à d'autres formations (autres L2, DUT...) sous critères linguistiques.

- Les étudiants BTS hôtellerie-restauration, BTS Tourisme, BTS commerce international.

La licence professionnelle apportera une dimension internationale et un niveau de qualification supplémentaire. Les étudiants pourront ainsi prétendre occuper des postes d'encadrement qui leur sont pour l'instant inaccessibles.

- Les étudiants en formation continue.

Ils pourront valoriser des compétences professionnelles et évoluer vers des postes de responsabilité. Ce secteur d'activité est marqué par une certaine sous-qualification.

Descriptif composantes certification :

UE 301 - Modules de mise à niveau:

- Module hôtellerie-restauration pour les étudiants LEA
- Module langues pour les étudiants de BTS

UE 311 - Langues LV1 + LV2 : 10 ECTS

- Langue écrite
- Langue orale
- Langue de spécialité

UE 312 - Enseignement professionnel: 7.5 ECTS

- Conception, organisation de la production culinaire
- Animation et commercialisation en restauration
- Management appliqué à l'hôtellerie -restauration

UE 313 Matière d'application : 5 ECTS

- Nouvelles technologies appliquées à l'Hôtellerie Restauration Internationale
- Communication et Ressources humaines
- Droit Communautaire du travail

UE 321 - LV1 + LV2: 10 ECTS

- Civilisation
- Langue écrite
- Langue orale

UE 322 - Enseignement professionnel: 7.5 ECTS

- Organisation, conception de la production culinaire
- Culture et civilisation professionnelle
- Réception, accueil, hébergement
- Management international et gestion de projet

UE 323 - Matières d'application: 5 ECTS

- Economie et marketing des services
- Communication, Anthropologie culturelle en HRI

UE 324 - Projet tutoré: 7,5 ECTS

UE 325 - Stage professionnel: 7,5 ECTS

Les principes suivants sont appliqués :

A l'intérieur de chaque UE, les matières sont compensables entre elles. Une UE est acquise quand la moyenne des matières est égale ou supérieure à 10.

Les matières dont la note est supérieure à 10 dans les UE non acquises à la première session sont conservées jusqu'à la deuxième session.

Les UE 311, 312, 313, 321, 322, 323, réparties sur les semestres 1 et 2 sont compensables entre elles.

Les UE 324 et 325 sont compensables entre elles.

Par conséquent, il n'est pas possible de compenser entre eux les deux blocs constitués, d'une part de l'ensemble des UE hors stage et projet tuteuré, d'autre part du projet tuteuré et du stage. Cette disposition permet d'assurer la qualité véritablement professionnelle du diplôme.

La Licence professionnelle est obtenue :

Si la moyenne générale de chaque UE est égale ou supérieure à 10

Si la moyenne de **chacun** des deux blocs constitués des UE 311, 312, 313, 321, 322, 323, d'une part et des UE 324, 325, d'autre part est égale ou supérieure à 10.

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	QUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n°84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur). Eventuellement % enseignants/professionnels
En contrat d'apprentissage	X	Si l'ingénierie est prévue à cet effet
Après un parcours de formation continue	X	L'équipe pédagogique du diplôme (enseignants-chercheurs, enseignants et professionnels)
En contrat de professionnalisation	X	L'équipe pédagogique du diplôme (enseignants-chercheurs, enseignants et professionnels)
Par candidature individuelle	X	Possible pour partie du diplôme par VES ou VAP
Par expérience dispositif VAE	X	Chercheurs, enseignants et professionnels

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Base légale

Référence du décret général :

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Licences professionnelles : Arrêté du 17/11/1999 publié au JO du 24/11/1999

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Licence professionnelle: 16 juillet 2008

Pour plus d'informations

Statistiques :

2006/2007 :

- ü Diplômés ayant un emploi 77%
- ü Poursuite d'étude 7%
- ü En recherche d'emploi 16%

2007/2008 :

- ü Diplômés ayant un emploi 76%
- ü Poursuite d'étude 9%
- ü En recherche d'emploi 15%

2008/2009 :

- ü Diplômés ayant un emploi 72%
- ü Poursuite d'étude 8%
- ü En recherche d'emploi 20%

Autres sources d'information :

http://www.cil.univ-nantes.fr/SI00156/0/fiche__formation/

<http://www.univ-nantes.fr/formation>

Lieu(x) de certification :

Université de Nantes

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

UFR de langues / Centre Universitaire Départemental / La Roche-sur-Yon

Historique de la certification :

Création en septembre 2003

Certification précédente : Hôtellerie et tourisme option accueil, réception, hôtellerie-restauration