

Organisation et Gestion des Etablissements Hôteliers et de Restauration

Management des Entreprises de l'Hôtellerie et de la Restauration



Licence
professionnelle
BAC +3

Diplôme
délivré par



Durée de
la formation



539 h sur **12 mois**

↳ Objectifs

Former de futurs managers opérationnels en hôtellerie et restauration, collaborateurs de niveau II, capables d'assurer le pilotage, l'exploitation et l'encadrement d'un ou plusieurs établissements.

A l'issue de la formation, les apprentis seront opérationnels sur des postes d'assistant puis de responsable tel que :

- **Manager en hôtellerie** : Gouvernant(e) - Responsable du Stewarding - Responsable hébergement - Responsable Centrale réservation ;
- **Manager en production** : Responsable d'unité de production - Responsable Restauration ;
- **Manager en commercialisation** : Responsable commercial - Responsable développement ;
- **Manager en ressources humaines** : Responsable de site - Assistant du Directeur des Ressources Humaines.

↳ Accès au diplôme

Être titulaire de l'un des diplômes suivants :

BTS Hôtellerie Restauration (options A et B), L2 Economie et Gestion, L2 LEA, L2 IUP Tourisme Hôtellerie, DUT GEA, DUT TC, BTS Ventes et productions touristiques, BTS Responsable hébergement.

Admission : sur dossier et entretien éventuel de motivation devant un jury d'enseignants et de professionnels.

Dépôt de candidature : de mars à fin mai.

Télécharger le dossier de candidature sur le site du CFA-EVE :

www.cfa-eve.fr

↳ Rythme d'alternance

- 2 jours en formation (jeudi et vendredi)
- 3 jours en entreprise (lundi, mardi et mercredi).

Rentrée : septembre.

↳ Lieu de formation

Université d'Evry Val d'Essonne

2 rue du Facteur Cheval
91000 EVRY
www.univ-evry.fr

PROGRAMME

SEMESTRE 1

UE 1 : Langages fondamentaux
UE 2 : Environnement du milieu de l'hôtellerie et de la restauration
UE 3 : Connaissances de l'entreprise

SEMESTRE 2

UE 4 : Accompagnements complémentaires
UE 5 : Pratiques de gestion de l'hôtellerie et de la restauration
UE 6 : Pratiques professionnelles

• Rédaction d'un mémoire :

Un mémoire doit être réalisé et soutenu devant un jury d'enseignants et de professionnels. Il porte sur une application propre à l'apprentissage en hôtellerie ou en restauration.

• Réalisation d'un projet de création ou de reprise d'un établissement

Dans le cadre du cursus de la licence professionnelle MEHR, un séjour d'études est organisé annuellement, en juin, dans le cadre d'un échange avec le New-York City College. Ce séjour a pour objectif de faire connaissance avec une autre culture pour un même métier : l'hôtellerie- restauration. Il donne lieu à un dossier réalisé collectivement et soutenu sur place devant un Jury composé de professeurs de NY City College et dont la note est comprise dans l'évaluation finale de chaque apprenti(e).

Responsable pédagogique : Sophie CAMPOY

Contact administratif : Cécile LE CAIGNARD - Tél. 01 69 47 78 04 - Fax 01 69 47 73 83

Mail : cecile.lecaignard@univ-evry.fr

En partenariat avec



avec le soutien de **île de France**

48, cours Blaise Pascal - 91025 EVRY Cedex
Tél. : 01 60 79 54 00 - Fax : 01 60 79 28 66
cfa@cfa-eve.fr - www.cfa-eve.fr





Pour le contrat d'apprentissage

- Avoir moins de 30 ans à la date de début du contrat,
- **Et** être de nationalité française, ressortissant de l'UE, ou étranger en situation régulière de séjour ET de travail.

Qui peut accueillir un jeune en contrat d'apprentissage ?

- **Toute personne physique ou morale de droit privé, assujettie ou non à la taxe d'apprentissage :** *les entreprises, les sociétés civiles, les groupements d'intérêt économique, les associations...*
- **Toute personne morale de droit public dont le personnel ne relève pas du droit privé :** *l'État, les collectivités territoriales, les établissements publics...*

Marche à suivre

- 1** Télécharger le dossier de candidature sur le site du CFA www.cfa-eve.fr, de l'université ou de l'école, et le déposer dans les délais auprès du secrétariat pédagogique.
- **2** Rechercher activement une structure d'accueil et répondre aux offres de nos partenaires.
- **3** L'inscription n'est définitive qu'à la signature du contrat d'apprentissage.