



Licence professionnelle Organisation et gestion des systèmes hôteliers et de restauration parcours Co- développeur de projets dans l'hôtellerie et la restauration

Licence professionnelle Droit, Economie, Gestion

Mention Organisation et gestion des systèmes hôteliers et de restauration

Parcours Co-développeur de projets dans l'hôtellerie et la restauration

Devenez collaborateur du dirigeant dans le développement de projets

Les points forts de la formation

- # *Compétences transversales en management, droit et communication ;*
- # *Développement d'une stratégie commerciale ;*
- # *Gestion des budgets d'investissement et d'exploitation ;*
- # *Analyse de l'environnement d'activités (tourisme, développement durable, etc.) ;*
- # *80% d'insertion pro 6 mois après la fin de la formation.*

Pour qui ?

Public visé

| J'ai... | Avec la LP CODEP-HR, je... |
|---|--|
| <p>Un attrait pour le secteur de l'hôtellerie-restauration ;</p> <p>Le goût du travail d'équipe pour développer un projet ;</p> <p>Un intérêt pour la communication, le management, le droit et la gestion des projets ;</p> <p>Un DUT GEA, GACO, TC ; un BTS Hôtellerie-Restauration, Tourisme ; une L2 validée.</p> | <p>Me forme dans les domaines de la gestion de projet, du management, du droit et de la communication ;</p> <p>Suis capable de seconder le dirigeant pour la mise en œuvre de projets ;</p> <p>Fais preuve d'une solide compétence et d'une spécialisation dans le domaine de l'Hôtellerie-Restauration.</p> |

Conditions d'admission

Candidature via www.iut.univ-st-etienne.fr
Pré-sélection sur dossier, puis entretien d'admissibilité

Et après ?



Débouchés

Les entreprises # Restaurants, hôtels, cantines de quartier associatives, domaines touristiques...

Les missions # Acquisition d'un éco-label, création d'un nouveau point de vente, accompagnement pour une délocalisation d'un hôtel 4 étoiles, ouverture d'une cave vinicole Bio, développement d'une clientèle cible à l'international...

Programme

| Grands Domaines | Quelques Matières |
|---|--|
| GESTION DE PROJET ET PILOTAGE DES ORGANISATIONS | Marketing, stratégie, droit des affaires |
| CONNAISSANCES MÉTIERS | Hygiène et sécurité alimentaires, relations publiques et culture professionnelle, connaissances produits |
| PROJET | Communication axée sur la valorisation et le développement de la structure d'accueil. |

Méthode pédagogique

- # Accompagnement par livret électronique
- # Salles de Pédagogie Innovante & Numérique
- # Salles laboratoires pédagogiques (LAB)
- # Parc matériel et logiciel spécifique à l'Hôtellerie et à la Restauration

Coût de l'inscription
