



Campus de La Roche-sur-Yon

Licence professionnelle LEA

Hôtellerie restauration internationale

Devenez un professionnel de l'hébergement et des étages ; de la restauration, de l'évènementiel et de la gastronomie ; de l'hébergement spécialisé, de la santé et du bien-être ; de la commercialisation et de la communication ; de la relation avec les Online Travel Agency.

Formation en initial ou en alternance



Nantes Université

polelrsy.univ-nantes.fr

Formation diplômante

Niveau Bac + 3

Intitulé de la formation

Licence professionnelle organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration parcours Langues Étrangères Appliquées à l'Hôtellerie et à la Restauration Internationales

Lieu de la formation

La Roche-sur-Yon

Formation initiale ou en alternance

Une seule demande est possible : soit en formation initiale, soit en contrat d'apprentissage ou en contrat de professionnalisation.

En alternance

Hôtel, restaurant, résidence services, camping, traiteurs ...

Partenariat

Cette licence est portée par le département des Langues Étrangères Appliquées de la Faculté des Langues et Cultures Etrangères. Des enseignants des lycées des métiers de l'hôtellerie et de la restauration de la Région des Pays de La Loire et de nombreux intervenants professionnels issus de grands groupes internationaux, d'établissements para-hôteliers, des hôteliers-restaurateurs indépendants du Grand Ouest interviennent dans la formation.

OBJECTIF

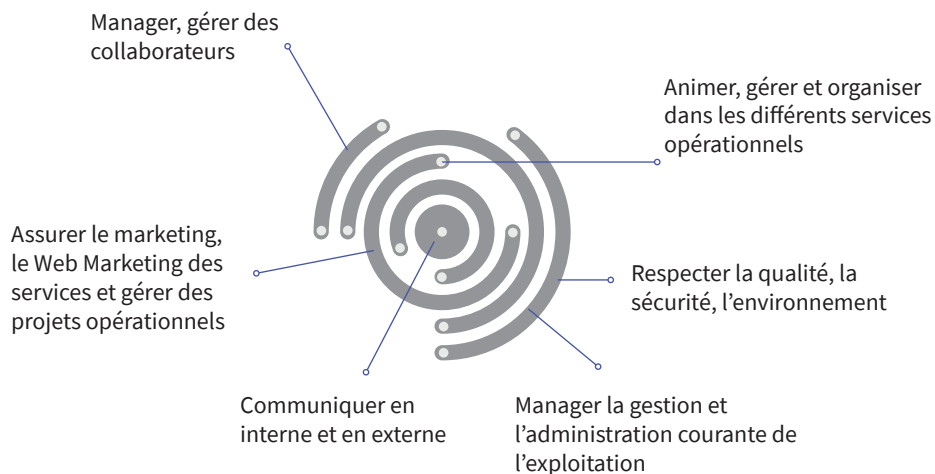
Former des professionnels en hôtellerie et restauration d'envergure européenne et internationale

Pour une insertion professionnelle dans les métiers :

- de l'hébergement et des étages,
- de la restauration, de l'événementiel, de la gastronomie
- de l'hébergement spécialisé (hôtellerie de plein air et résidences services),
- de la santé et du bien-être,
- de la commercialisation et de la communication,
- de la relation avec les Online Travel Agency (OTA) et les Tour Operators (TO)

Dans cette optique, la pratique de deux langues vivantes à niveau égal est indispensable.

Les diplômé(e)s sont capables d'accéder à des fonctions opérationnelles en début de carrière pour ensuite évoluer vers des fonctions d'encadrement.



PROGRAMME

La formation se déroule de septembre à février avec plus de 400 heures en formation initiale et en alternance hors projet tutoré (CM, TD, TP, études de cas, visites d'hôtels et de restaurants, cours assurés par des intervenants extérieurs, séminaires professionnels).

INITIALE

- De septembre à fin février en cours au centre universitaire départemental de La Roche-sur-Yon
- De mars à fin août en entreprise. Stage à l'étranger (entre 12 et 24 semaines)

ALTERNANCE

- De septembre à fin février : 15 jours en cours / 15 jours en entreprise en France
- De mars à fin août en entreprise

SEMESTRE 1

Langues LV1 + LV2

Pour chaque langue :

- Langue écrite
- Langue orale
- Langue de spécialité

LV1 : anglais

LV2 : Espagnol, Allemand, Italien, Chinois, Français (FLE)

Compétences professionnelles

- Organisation et gestion de l'hôtel
- Organisation et gestion du restaurant
- Hygiène, alimentation, diététique
- Séminaires professionnels

Outils de gestion

- Web marketing, Marketing digital
- Gestion des ressources humaines
- Droit en Café, Hôtel, Restaurant
- Comptabilité et gestion
- Informatique

SEMESTRE 2

Langues LV1 + LV2

Civilisation / Langue écrite / Langue orale

Compétences professionnelles

- Management opérationnel, management international
- Séminaires professionnels
- Gastronomie à l'international en langue étrangère pour les alternant-es
- Choix pédagogique d'approfondissement Hébergement (H) ; Evenementiel, Restauration (R)

Outils de gestion

- Sales et marketing des services, e-m-marketing
- Entrepreneuriat
- Communication et e-m-communication

Projet tutoré

Travail encadré en solo ou par équipe autour d'une problématique précise et proposée par une entreprise.

Mémoire professionnel

Méthodologie à la recherche universitaire et travail en autonomie assisté visant à proposer des recommandations stratégiques à l'entreprise de stage ou d'alternance. Soutenance mi-septembre.

Admission

Être titulaire d'un diplôme bac+2 :

- BTS MHR A, B, C
- BTS Tourisme, CI, MCO ...
- Licence LEA, LLCE, BUT2

Pratiquer 2 langues vivantes (Anglais et LV2 - Espagnol, Allemand, Italien, Chinois, Français Langue Étrangère)

Salariés dans le cadre de la formation continue (admission par titre ou par validation d'acquis)

Modalités d'inscription

Dossier de candidature à télécharger :

www.univ-nantes.fr/larochesuryon

L'admission se fait par une sélection sur dossier puis un entretien de motivation.

Pièces à prévoir pour le dossier :

- Relevé de notes du bac
- Relevés de notes depuis le bac
- CV détaillé
- lettre de motivation

Calendrier de candidature

Ouverture de la plateforme de candidature mi-janvier

Date limite de candidature mi-mai

Sélection sur dossier et entretien mi-juin

Réponse définitive fin juin

Reprises d'études

fc.humanites@univ-nantes.fr

POINTS FORTS DE LA FORMATION

- Une **mixité des publics**
- Une **participation active des étudiants** à leur formation
- Un **suivi des étudiants** en période de formation en entreprise
- Une formation menée **en partenariat avec des professionnels**
- Un campus à taille humaine, dynamique et innovant

Débouchés

- Chef de partie, assistant chef-executive...
- Chef de réception, Assistant-concierge, Responsable d'accueil et d'hébergement, Responsable de réservation, Responsable de vente, Gouvernante d'étages, Assistante-Gouvernante d'étages...,
- Responsable de salle, Maître d'hôtel, Assistant FandB manager, Assistant coordonnateur MICE,
- Responsable Hébergement et vie sociale, Assistant-directeur hospitalité, Gouvernante, Responsable de salle,
- Assistant Spa Manager, Responsable d'accueil et du planning, Responsable d'institut (balnéothérapie, thalassothérapie,...),
- Assistant responsables des ventes, assistant-communication...
- Assistant revenue-manager, e-commerce assistant manager, assistant community-manager, web and reporting coordinator...



CONTACTS

Annabelle JAULIN, scolarité Jackie ANGIBAUD, assistante alternance
02.53.80.41.12 02.53.80.41.46
lpro.hri@univ-nantes.fr jackie.angibaud@univ-nantes.fr

Michela SACCO, responsable de la formation
Faculté des Langues et des Cultures Etrangères Département LEA
michela.sacco@univ-nantes.fr

Centre Universitaire Départemental
221, rue Hubert Cailler
85 035 La Roche-sur-Yon cedex