Université Gustave Eiffel

Domaine Management, économie et gestion, communication

Formation disponible en

Formation en alternance | Formation continue | VAE

Modalités de candidature :
Candidatures directement auprès de l'EPMT Paris.

Pour candidater :
https://www.univ-gustave-eiffel.fr/la-formation/candidatures-et-inscriptions/candidatures

RNCP : 40112

Lieux de formation :
École de Paris des Métiers de la Table - 17 rue Jacques Ibert 75017 Paris

Calendrier :
Les cours sont organisés avec un rythme de 2 jours à l'université et 3 Jours en entreprise.

Contacts :
Karim FRAOUA
Responsable de formation
karim.fraoua@univ-eiffel.fr

Brigitte TERNOIR
Secrétaire pédagogique
brigitte.ternoir@univ-eiffel.fr
Téléphone : 01 60 95 78 09
Bureau : 110

Corinne HUET
Accueil et information : contactifis@univ-eiffel.fr
Inscriptions : scolarite.ifis@univ-eiffel.fr
Téléphone : 01 60 95 78 14
Bureau : 215

Plus d'informations :
Service Information,
Orientation et Insertion Professionnelle (SIO-IP) :

sio@univ-eiffel.fr / Tel : -33 1 60 95 76 76

Licence professionnelle Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration Management International de l'Hôtellerie (MIH)

LICENCE PROFESSIONNELLE CONTRÔLÉE PAR L'ÉTAT

Institut Francilien d'ingénierie des Services (IFIS)

Licence professionnelle LP

POUR Y ACCÉDER

BTS, DUT (TC, GEA), BTS (Tourisme), L2 (LEA, LLCE)

COMPÉTENCES VISÉES

L'étudiant à l'issue de la formation aura une connaissance du monde de l'hôtellerie, et de la diversité de ses métiers, qu'il peut occuper (comme Premier de réception, Directeur d'hébergement, Gouvernant(e), et aura une connaissance de la clientèle, notamment internationale. Il est capable de manager une équipe de collaborateurs et a des compétences dans des domaines variées du monde de l'hôtellerie (comme la stratégie digitale, le revenu management, le community management, le marketing).

APRÈS LA FORMATION

Les diplômé(é)s sont insérés dans le monde professionnel et peuvent occuper les postes suivants : Responsable de la gestion clientèle, Assistant marketing, Chef de réception/Réceptionniste, Directeur adjoint d'hôtel, Revenue manager, Gérant de résidences touristiques, de campings, Directeur d'hébergement.

LES PLUS DE LA FORMATION

Cette formation s'effectue en étroite collaboration avec des partenaires qui ont des liens forts avec la profession. La majorité de nos étudiants sont en contrat d'apprentissage et en contrat de professionnalisation. Un certain nombre est en formation continue et nous favorisons la VAE. Nous accueillons également des conférenciers étrangers venant de l'université de Boston et de Lassell College par le biais d'une relation de coopération entre le Responsable et la SHA de Boston University.

Plus d'informations

DOCUMENT NON CONTRACTUEL

PROGRAMME

ANNÉE

EXPLOITER LES DONNEES A DES FINS D'ANALYSE EN UTILISANT LES OUTILS NUMERIQUES DE REFERENCE

Informatique (ECTS: 2.00)
Outils d'analyse prédictifs (ECTS: 2.00)
Community Management (ECTS: 1.00)
e-marketing (ECTS: 2.00)
Contrôle de gestion appliquée à l'hôtellerie (ECTS: 2.00)

S'EXPRIMER ET COMMUNIQUER À L'ORAL, À L'ÉCRIT, ET DANS AU MOINS UNE LANGUE ÉTRANGÈRE

Communication (ECTS: 3.00)
Anglais (ECTS: 3.00)

SE POSITIONNER VIS-À-VIS D'UN CHAMP PROFESSIONNEL

Panorama du tourisme & de l'Hôtellerie (ECTS: 1.00)
Economie et acteurs de l'économie collaborative (ECTS: 1.00)
Alternance (ECTS: 4.00)
Mémoire (ECTS: 8.00)
Conférence (ECTS: 2.00)

AGIR EN RESPONSABILITÉ AU SEIN D'UNE ORGANISATION PROFESSIONNELLE

Management (ECTS: 2.00)
Connaissance de l'entreprise (ECTS: 1.00)
Hygiène et sécurité (ECTS: 1.00)
Projet Tutoré (ECTS: 6.00)

COMMERCIALISER DES PRODUITS ET ANIMER UNE PRESTATION DANS LE DOMAINE DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION

Gestion Clientèle et Qualité (ECTS: 3.00)
Centre de profits (ECTS: 1.00)
Gestion des Achats Hotellerie /Restauration (ECTS: 1.00)
Sociologie clientèle (ECTS: 2.00)

METTRE EN ŒUVRE LA POLITIQUE RH D'UNE ORGANISATION

Gestion ressources humaines (ECTS: 3.00)
Gestion (ECTS: 2.00)

METTRE EN ŒUVRE LES STRATÉGIES DE MARKETING ET DE COMMERCIALISATION

Marketing (ECTS: 2.00)
Revenue et Yield management (ECTS: 2.00)
Innovation et tourisme (ECTS: 1.00)
Gerstion appliquée à l'hotellerie (ECTS: 2.00)