

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 : **29985**

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

Mina BOUNOUA

Ingénieur.e Administratif.ve et Pédagogique

mina.bounoua@univ-eiffel.fr

Téléphone : 01 60 95 78 19

Bureau : 123

Isabelle LE GOUILL

Bureau d'Accueil et d'Information des étudiants

contactifis@u-pem.fr

Téléphone : 01 60 95 78 14

Bureau : 111

Plus d'informations :

Service Information,

Orientation et Insertion Professionnelle (SIO-IP) :

sio@univ-eiffel.fr / Tel : 01 60 95 76 76



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



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(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, Revenu 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.

ANNÉE

Enseignements fondamentaux (ECTS: 16)

- Connaissance de l'entreprise
- Gestion ressources humaines
- Management
- Marketing
- Anglais
- Communication
- Gestion

Connaissance du métier (ECTS: 14)

- Panorama du tourisme & de l'Hôtellerie
- Sociologie clientèle et communication interculturelle
- Innovation et tourisme
- Gestion des Achats Hotellerie/Restauration
- Gestion Clientèle et Qualité
- Centre de profits
- Economie et acteurs de l'économie collaborative
- Outils d'analyse et de prédictifs (SAS, SPSS, BI,...)
- Community Management
- Hygiène et sécurité
- Architecture et Design

Enseignement approfondie (ECTS: 10)

- Gestion appliquée à l'hôtellerie
- Contrôle de gestion appliqués à l'hôtellerie
- Revenue et Yield management
- e-marketing
- Informatique

Projet Tutoré (ECTS: 8)

- Projet Tutoré
- Conférence

Stage (ECTS: 12)

- Stage
- Mémoire