

Objectifs de la formation (compétences visées) : La licence professionnelle vise à former de futurs cadres des métiers de la restauration commerciale (directeur de restaurant, directeur de la restauration, manager de la restauration) ou de l'hôtellerie (cadre de l'hôtellerie, chef de réception, chef de réservation, directeur de l'hébergement, assistant manager). Les fonctions d'encadrement dans des établissements en France ou à l'étranger constituent des voies envisageables pour la promotion future à des responsabilités supérieures. Le responsable adjoint peut rapidement se voir proposer, par la promotion interne, de nombreuses possibilités d'évolution vers des postes à responsabilité et d'encadrement au sein d'établissements hôteliers ou de restauration.

Prérequis : Titulaires d'un Bac+2, délivré à l'issue d'une formation générale, technologique ou professionnelle (L2, BTS et DUT tertiaires).

Conditions d'admission : Le candidat effectue son inscription et complète le dossier en ligne sur le site internet de l'IAE www.iae-grenoble.fr (rubrique candidater).

Admissibilité : Examen du dossier de candidature. Il est important d'avoir eu une première expérience dans l'hôtellerie ou la restauration pour que la candidature soit prise en compte.

Admission : Entretien individuel. L'admission définitive est prononcée après confirmation d'embauche émise par l'entreprise.

Modalités d'enseignement : Présentiel dont le rythme est entre une et deux semaines par mois à l'école, soit un volume horaire annuel de 525 heures réparties sur une année universitaire (15 semaines de cours et 1 jour). Une pédagogie ancrée sur la pratique avec l'intervention de professionnels expérimentés et d'enseignants-chercheurs.

Moyens pédagogiques : Un suivi personnalisé avec des tutorats individuels tout au long de l'année - Intranet Etudiant LEO (agenda, messagerie, emploi du temps, relevé de notes, plateformes pédagogiques, ressources documentaires, informations liées à la scolarité, ou la vie étudiante) - matériels pédagogiques (prêt d'ordinateurs portables + crédit photocopies, impressions, scanners). Accès aux conférences, expositions, animations culturelles, aux ressources documentaires de la Bibliothèque IAE et Bibliothèque Universitaire - Accès aux Salles informatiques, de travail en groupe avec tableaux blancs - Un réseau dynamique d'Alumni actif - Restaurants universitaires - Centre de Santé

Lieu de formation : Grenoble IAE - 525 avenue Centrale Domaine Universitaire - 38400 SAINT MARTIN D'HERES

Contenus pédagogiques :

Matières	Nbre heures
UE 1 : Management du personnel	115,5
Management des équipes	45,5
Communication Interculturelle et Interpersonnelle	28
Excel appliqué à la gestion d'établissements	14
Communication en anglais	28
UE 2 : Commercialisation de son établissement	115,5
Stratégie	21
Marketing opérationnel	42
Communication Online et Offline	28
Négociation commerciale	24,5
UE 3 : Création et reprise d'entreprise	52,5
Etude de marché	17,5
Création d'entreprise	35
UE 4 : Projet Tuteuré	73,5
Design Thinking	14
Rapport et soutenance de projet tuteuré	45,5
Gestion de projet	14
UE 5 : Mémoire et Alternance	24,5
Alternance en entreprise	21
Mémoire et soutenance	3,5
UE 6 : Optimisation financière de l'entreprise	73,5
Budgets	10,5
Compte de Gestion	21
Simulation de Gestion	21
Yield Management	21
UE 7 : Cadre Réglementaire dans l'Hôtellerie et la Restauration	70
Droit social et droit du travail	17,5
Management de l'Hygiène et de la Sécurité dans les ERP	14
Approche managériale de la démarche RSE en hôtellerie et restaurateur	14
Management de l'ingénierie de production et de distribution	14
CRM	10,5
Modalités d'évaluation : Examen Terminal oral/écrit et contrôle continu	
Total annuel	525,0

Coût de la formation : dans le cadre d'un contrat d'apprentissage, la formation est gratuite pour l'apprenti-e.

Employeur privé : La prise en charge s'effectue par l'OPCO en fonction de la branche professionnelle de rattachement de l'entreprise.

Employeur public : Seules les collectivités territoriales bénéficient d'une prise en charge totale du coût de la formation via le CNFPT. Les fonctions publiques d'Etat et Hospitalière doivent prendre en charge la totalité du coût de la formation.

En cas de reste à charge, il est assumé par l'employeur de l'apprenti-e.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

Coordonnées du référent handicap du CFA : Claudia Araujo @claudia.araujo@formasup-ida.com

Coordonnées référent handicap du site de formation : Philippe Protin @philippe.protin@grenoble-iae.fr

Le Service accueil handicap (SAH) de GINP accompagne pour l'organisation des études, déplacement, logement, restauration, accès aux bâtiments universitaires, aux outils du savoir, aux technologies informatiques : <https://www.grenoble-inp.fr/fr/vie-etudiante/service-accueil-handicap>

Contacts contrat d'apprentissage :

Contact CFA Formasup : Christèle GROBE - (: 04.76.84.56.52 - @ christele.grobe@formasup-ida.com

Site CFA Formasup : www.formasup-ida.com

Contact administratif Grenoble IAE : Suzanne HAVA - (04.76.82.81.44 - @lpro-ogehr@grenoble-iae.fr

Site Grenoble IAE : www.grenoble-iae.fr