

Licence Professionnelle Management International de l'Hôtellerie et de la Restauration

Mention : Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration

Domaine : Droit - Economie - Gestion

Informations générales

Niveau de recrutement

Bac + 2

Conditions d'admission

Durée de la formation

1 an

Lieu(x) de formation

Lyon

Stages

Non

Accessible en

Formation continue

PRÉSENTATION

Objectifs

Devenir un manager international, créatif et entrepreneur, doté d'une véritable expertise

L'objectif de cette Licence Professionnelle, organisée en partenariat avec l'Institut Paul Bocuse, est de former les futurs managers et responsables de service de l'hôtellerie et de la restauration internationale, capables de démontrer leur esprit intra et entrepreneurial, de mettre en oeuvre les innovations managériales et technologiques liées aux métiers, dans un objectif de résultat qualitatif et économique.

Le manager international de l'Hôtellerie et de la Restauration :

coordonne l'organisation et le fonctionnement du service dont il a la charge,

participe aux décisions stratégiques de la direction de l'entreprise,

contribue, par ses propositions et ses décisions, au résultat global de l'entreprise en termes de résultat financier et de satisfaction de la clientèle.

L'ACTU DE LA LICENCE PRO HOTELLERIE

Journée Portes Ouvertes iaelyon School of Management - Samedi 2 février 2019

2 février 2019

Classement Eduniversal 2018-2019 : 13 Licences de l'iaelyon dans le classement des meilleures formations Bac+3

10 décembre 2018

Classement Eduniversal 2017-2018 : 11 Licences de l'iaelyon dans le classement des meilleures formations Bac+3

6 décembre 2017

Spécificités

Les plus de la formation :

Un enseignement co-dispensé par l'Institut Paul Bocuse qui compte parmi les grands leaders internationaux de la formation en Hôtellerie-Restauration

Près de la moitié des enseignements dispensés en anglais

Classement EDUNIVERSAL 2017-2018 des meilleurs Bac +3 : la Licence Pro est en 1ère position dans la catégorie Tourisme et Hôtellerie pour la 8ème année consécutive

Une insertion professionnelle réussie et valorisante pour l'avenir, en France tout comme à l'international

Un solide réseau de partenaires

Les cours ont lieu à l'Institut Paul Bocuse, à Ecully, tandis que les examens se déroulent soit à l'iaelyon, soit à l'Institut Paul Bocuse. Des partenariats avec les grandes enseignes internationales de l'Hôtellerie - Restauration : Groupe

AccorHotels, IHG, GL Events, Mandarin Oriental, Groupe Yannick Alléno, Elior, Hilton, Starwood, Shangri-La, Plaza Athénée, Club Med, Groupe Lucien Barrière...

La Licence Professionnelle Management International de l'Hôtellerie et de la Restauration intègre également des participants de Formation Continue. Elle est accessible sous le régime de la VAE (Validation d'Acquis de l'Expérience) totale ou partielle (sur dossier spécifique).

Partenariats

Partenariats entreprises

Groupe AccorHotels, IHG, GL Events, Mandarin Oriental, Groupe Yannick Alléno, Elior, Hilton, Starwood, Shangri-La, Plaza Athénée, Club Med, Groupe Lucien Barrière...

Partenariats établissements

L'iaelyon et l'Institut Paul Bocuse, partenaires depuis 1999



L'iaelyon et l'Institut Paul Bocuse ont construit un partenariat afin de développer une formation de haut niveau en management de l'hôtellerie et de la restauration.

Cette formation, totalement reconnue et soutenue par la profession depuis sa création, se place en tête des meilleurs diplômes en management de l'Hôtellerie et de la Restauration en France. L'Institut Paul Bocuse apporte une expertise solide des pratiques managériales de l'Hôtellerie et de la Restauration grâce à son réseau d'experts professionnels internationaux intervenant dans la formation en qualité d'enseignants, tandis que l'iaelyon apporte son expertise en termes de management général des entreprises et la rigueur méthodologique de l'approche universitaire.

ADMISSION

Publics

Niveau de recrutement : Bac + 2

Formation(s) requise(s)

La Licence professionnelle Hôtellerie-Restauration est ouverte :

aux étudiants titulaires de la 2e année du Diplôme d'Etudes Supérieures de l'Institut Paul Bocuse ou d'un BTS en Hôtellerie et Restauration

aux professionnels de l'Hôtellerie et de la Restauration dans le cadre de la validation des acquis après étude de leur dossier par une commission spécifique.

En formation continue

Cette licence est ouverte aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration dans le cadre de la Formation Continue ou de la validation des acquis, après étude de leur dossier par une commission spécifique.

Conditions d'admission

La sélection et le recrutement se déroulent en 3 étapes :

Pré-sélection sur dossier : 2 dépôts de dossier sont obligatoires

Un dossier en ligne à déposer complet auprès de l'Institut Paul Bocuse au titre du Bachelor (hons) Management International de l'Hôtellerie : <https://www.institutpaulbocuse.com/information-inscription/> (dossiers disponibles depuis novembre 2018). Ce dossier doit obligatoirement comporter votre résultat au **test Score IAE Message (SIM)**.

Un dossier à déposer complet auprès de l'iaelyon. Ce dossier doit obligatoirement comporter votre résultat au test **Score IAE Message (SIM)**

Le dépôt de ces deux dossiers est obligatoire.

Epreuves écrites

Entretien oral devant un jury composé de représentants de l'iaelyon, de l'Institut Paul Bocuse et de professionnels de l'Hôtellerie et de la Restauration.

Votre admission ne pourra se faire que :

Si vous êtes admis sous réserve des conditions requises par les deux établissements

Si vous avez le diplôme requis pour l'entrée en 3^{ème} année de Licence

Si votre diplôme a été validé par la commission de Validation des Acquis Personnels et Professionnels (VAPP) pour les candidats possédant des diplômes non reconnus par l'Etat

Sur présentation des résultats au test **Score IAE Message (SIM)**

Inscription

Candidature en ligne sur le site de l'Institut Paul BOCUSE Bachelor (hons) Management International de l'Hôtellerie

Candidature en ligne sur le site de l'iaelyon

Coût de la scolarité -Formation initiale

Montant dû à l'état :

CVEC (Contribution de vie étudiante et de campus)

90 euros (à titre indicatif, montant 2018-2019)

Montant dû à l'iaelyon :

Droit d'inscription en licence après validation du dossier : 170 euros (à titre indicatif, montant 2018-2019)

Montant dû à l'Institut Paul Bocuse :

Voir candidature en ligne sur le site de l'Institut Paul BOCUSE

PROGRAMME

ORGANISATION DE LA FORMATION

La licence commence au mois de septembre pour une période de 12 mois (613 heures de cours par an).

Un mémoire professionnel à rédiger.

Un projet hôtelier à mener

Stage de 12 à 16 semaines à partir de mai

Mémoire

PROGRAMME DE LA LICENCE

Licence Professionnelle Management International de l'Hôtellerie et de la Restauration - Semestre 5

UE 1 - Management général et appliqué 1 (Obligatoire - 20 ects)

Contenu

05200075 - Tourism Economics (CM : 30h - 2 ects)

06210567 - Développement de carrière (TD : 5h - 1 ects)

06220347 - Sustainable Facilities Management (CM : 30h - 2 ects)

06220368 - Stratégie Hôtelière (CM : 30h - 3 ects)

06260139 - Intercultural Management (CM : 15h - 2 ects)

06300390 - Finance en hôtellerie et restauration (CM : 30h - 2 ects)

06350029 - Information Management Technology (CM : 30h - 2 ects)

06240079 - Marketing des services et servuction (CM : 30h - 2 ects)

14180398 - Langue étrangère 2 (Espagnol) (TD : 30h - 2 ects)

99000857 - Architecture et design en hôtellerie (CM : 15h - 2 ects)

UE 2 - Pojet tutoré : mémoire professionnel (Obligatoire - 10 ects)

Contenu

99040100 - Méthode de recherche (CM : 15h - 1 ects)

99040101 - Accompagnement au mémoire (TD : 6h - 3 ects)

99040102 - Réalisation autonome et soutenance (TD : 60h - 6 ects)

Licence Professionnelle Management International de l'Hôtellerie et de la Restauration - Semestre 5

UE 1 - Management général et appliqué 1 (Obligatoire - 20 ects)

Contenu

- 05200075 - Tourism Economics (CM : 30h - 2 ects)
- 06210567 - Développement de carrière (TD : 5h - 1 ects)
- 06220347 - Sustainable Facilities Management (CM : 30h - 2 ects)
- 06220368 - Stratégie Hôtelière (CM : 30h - 3 ects)
- 06260139 - Intercultural Management (CM : 15h - 2 ects)
- 06300390 - Finance en hôtellerie et restauration (CM : 30h - 2 ects)
- 06350029 - Information Management Technology (CM : 30h - 2 ects)
- 06240079 - Marketing des services et servuction (CM : 30h - 2 ects)
- 14180398 - Langue étrangère 2 (Espagnol) (TD : 30h - 2 ects)
- 99000857 - Architecture et design en hôtellerie (CM : 15h - 2 ects)

UE 2 - Pojet tutoré : mémoire professionnel (Obligatoire - 10 ects)

Contenu

- 99040100 - Méthode de recherche (CM : 15h - 1 ects)
- 99040101 - Accompagnement au mémoire (TD : 6h - 3 ects)
- 99040102 - Réalisation autonome et soutenance (TD : 60h - 6 ects)

Licence Professionnelle Management International de l'Hôtellerie et de la Restauration - Semestre 6

UE 3 - Management général appliqué 2 (Obligatoire - 14 ects)

Contenu

- 02260070 - Droit international, environnement juridique hôtelier (CM : 15h - 1 ects)
- 06210568 - Intenational Human Resource (CM : 15h - 2 ects)
- 06220348 - Gestion du personnel (CM : 15h - 2 ects)
- 06240409 - Marketing digital (CM : 15h - 1 ects)
- 06250156 - Management de l'hébergement (CM : 30h - 2 ects)
- 06270088 - Meeting and events management (CM : 15h - 1 ects)
- 06300391 - Revenue management (CM : 30h - 3 ects)
- 14180399 - Langue étrangère 2 (Espagnol) (TD : 30h - 2 ects)

UE 4 - Projet tutoré (12 ects)

Contenu

99040103 - Hospitality business model (CM : 30h - 2 ects)

06220484 - Introduction à l'entrepreneuriat (CM : 15h - 1 ects)

99040105 - Accompagnement au montage du projet hôtelier (CM : 12h - 3 ects)

99040106 - Réalisation autonome et soutenance (6 ects)

UE 5 - Stage (4 ects)

Contenu

99010109 - Stage (TD : 5h - 4 ects)

Licence Professionnelle Management International de l'Hôtellerie et de la Restauration - Semestre 6

UE 3 - Management général appliqué 2 (Obligatoire - 14 ects)

Contenu

02260070 - Droit international, environnement juridique hôtelier (CM : 15h - 1 ects)

06210568 - International Human Resource (CM : 15h - 2 ects)

06220348 - Gestion du personnel (CM : 15h - 2 ects)

06240409 - Marketing digital (CM : 15h - 1 ects)

06250156 - Management de l'hébergement (CM : 30h - 2 ects)

06270088 - Meeting and events management (CM : 15h - 1 ects)

06300391 - Revenue management (CM : 30h - 3 ects)

14180399 - Langue étrangère 2 (Espagnol) (TD : 30h - 2 ects)

UE 4 - Projet tutoré (12 ects)

Contenu

99040103 - Hospitality business model (CM : 30h - 2 ects)

06220484 - Introduction à l'entrepreneuriat (CM : 15h - 1 ects)

99040105 - Accompagnement au montage du projet hôtelier (CM : 12h - 3 ects)

99040106 - Réalisation autonome et soutenance (6 ects)

UE 5 - Stage (4 ects)

Contenu

99010109 - Stage (TD : 5h - 4 ects)

DÉBOUCHÉS

Année de sortie

Bac + 3

Débouchés professionnels

Secteurs d'activités

Hôtels et restaurants

Métiers

Dirigeant/dirigeante de PME/PMI, Exploitant/exploitante de restaurant, Directeur/directrice de restaurant, Responsable de restauration de collectivité

S e c t e u r d e l a r e s t a u r a t i o n :

Directeur, directeur d'exploitation dans la restauration d'hôtel, traditionnelle, commerciale, collective, catering aérien, ferroviaire et maritime, agro-alimentaire

S e c t e u r d e l ' h ô t e l l e r i e :

Directeur d'unité, directeur de l'hébergement, gouvernante générale, revenue manager, responsable des ventes, assistant de direction en RH, responsable marketing, consultant junior...

Poursuites d'études

CONTACTS

Renseignements

Alexandre HUNOT, Scolarité iaelyon de la licence professionnelle

Tél : 04 78 78 71 91 - lpmih@univ-lyon3.fr

iaelyon School of Management

Service Alternance

Université Jean Moulin

Manufacture des Tabacs

6 Cours Albert Thomas - 69008 LYON

Adresse postale :

1C, avenue des Frères Lumière - CS 78242 - 69372 LYON CEDEX 08

Olivier REJANY - Institut Paul Bocuse Mail

Tél. : 04 26 20 97 68 - olivier.rejany@institutpaulbocuse.com

Institut Paul Bocuse
Château du Vivier - BP 25
69131 Lyon Ecully (France)

Responsables pédagogiques

Girard Valerie

Adeline Molière (Institut Paul Bocuse)



Télécharger la brochure

> [Le dépliant de la Licence Hotellerie-Restauration](#)

L'Institut Paul Bocuse



> [En savoir plus](#)

Eduniversal 2018-2019

La Licence est classée 1ère dans sa catégorie



Stages et carrières

Stages, alternance, emploi : entreprises, déposez vos offres à destinations des étudiants et diplômés de l'iaelyon, consultez le calendrier des stages et la CVthèque.

> [Accès Link'iaelyon](#)

Mise à jour : 22 mars 2019