

LICENCE
PROFESSIONNELLE

MANAGEMENT
INTERNATIONAL DE
L'HÔTELLERIE ET DE LA
RESTAURATION

INSTITUT
PAUL BOCUSE
MANAGEMENT HÔTELLERIE, RESTAURATION & ARTS CULINAIRES

think
large

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



**Valérie
GIRARD**
Responsable
pédagogique

LICENCE PROFESSIONNELLE Management International de l'Hôtellerie et de la Restauration

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 œuvre 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.

PROGRAMME

LES + 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 2017-18 des meilleurs Bac +3 : la Licence Pro est en 1^{ère} position dans la catégorie Tourisme et Hôtellerie pour la 7^{ème} année consécutive
- + Une insertion professionnelle réussie et valorisante pour l'avenir, en France tout comme à l'international
- + Un solide réseau de partenaires



SEMESTRE 5 (316H)

UE 1 - Management général et appliqué 1 : Information Management Technology - Intercultural Management - Tourism Economics - Sustainable Facilities Management - Langue étrangère 2 (Espagnol) - Stratégie Hôtelière - Architecture & Design en Hôtellerie - Développement de carrière - Prévision et financement de la performance - Management de l'hébergement - Informatique de gestion

UE 2 - Projet tutoré - Mémoire professionnel : Méthode de recherche - Accompagnement au mémoire - Réalisation autonome du mémoire et soutenance

SEMESTRE 6 (267 H)

UE 3 - Management général et appliqué 2 : International Human Resource - Gestion du personnel - Environnement juridique hôtelier - Langue étrangère 2 (Espagnol) - Marketing digital - Revenue Management - Meeting and Events Management - Marketing des services - Analyse et évaluation de la performance - Introduction à l'entrepreneuriat - Etude de cas finale - Capstone project

UE 4 - Stage de 12 à 16 semaines



Débouchés professionnels

Secteur de la restauration

Directeur, directeur d'exploitation dans :

- la restauration d'hôtel, la restauration traditionnelle, commerciale et collective,
- le catering aérien, ferroviaire et maritime,
- l'agro-alimentaire.

Secteur de l'hôtellerie

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

Spécificités de la formation

Les cours ont lieu à l'Institut Paul Bocuse, à Ecully, tandis que les examens se déroulent soit à l'**iae Lyon**, 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, Eior, 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).**



LA LICENCE VUE DE L'INTÉRIEUR



Cindy Delhomel,

2006 Resort Manager AVANI Sunset Coast Samui Resort & Villas (Minor Hotels)

Passionnée de voyages, Cindy Delhomel s'est tout naturellement dirigée vers l'hôtellerie et a construit avec agilité sa carrière à l'international : Etats-Unis, Malaisie, Seychelles et Thaïlande .

« J'aime relever de nouveaux défis pour satisfaire la clientèle. Je transmets l'excellence de service et d'accueil à la française. J'ai évolué au sein du groupe Minor Hotels en Asie, du poste de Directrice hébergement à Directrice générale. Je prépare l'ouverture d'un resort Avani en Thaïlande avec le soutien de mes 100 collaborateurs. Nous sommes tous réunis autour de la passion de notre métier. »



Emerick Jeanmichel,

2012 – Responsable stewarding Hôtel de Crillon (A Rosewood Hotel) à Paris

Après un BTS Hôtellerie-Restauration, j'ai été admis en 3ème année de Licence à l'Institut Paul Bocuse en partenariat avec iae Lyon. Les enseignements fondamentaux délivrés à la fois par des universitaires et des professionnels experts, m'ont permis d'acquérir un raisonnement professionnel et des méthodes d'organisation qui facilitent mon quotidien. En tant que Responsable Stewarding, j'ai participé à la préouverture de l'Hôtel de Crillon et recruté 20 équipiers. Aux côtés de mon adjoint, je gère les plannings, le matériel et les normes d'hygiène et de sécurité, et veille au respect des budgets.

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

CONDITIONS D'ACCÈS

La sélection et le recrutement se déroulent en 3 étapes :

1. Pré-sélection sur dossier + résultats du TOEIC (700 points minimum) ou du TOEFL (530 points minimum pour le test écrit + 200 points minimum pour le test par ordinateur + 70 points minimum pour le test par Internet) + résultats du test SIM (Score IAE Message).

Si le candidat n'a pas le niveau exigé lors de sa demande de candidature, il devra justifier de son admission dans une école de langue lui permettant d'obtenir le niveau requis pour la rentrée.

2. Épreuves écrites

3. 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.

FORMATIONS REQUISES

Cette Licence Professionnelle est ouverte :

- aux étudiants titulaires de la 2^{ème} année du Diplôme d'Études 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.

ORGANISATION DE LA FORMATION

- Cours à partir de septembre, pour une période de 12 mois (533 heures de cours par an)
- Un mémoire professionnel à rédiger
- Etude de cas hôtellerie
- Stage de 12 à 16 semaines à partir de mai
- Mémoire



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.

CONTACT

À l'iaelyon

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

À l'Institut Paul Bocuse

Château du Vivier - BP 25 - 69131 Ecully
Tél. : 04 72 18 02 24
suzanne.weber@institutpaulbocuse.com
www.institutpaulbocuse.com

iaelyon School of Management

Université Jean Moulin

6 cours Albert Thomas, Lyon 8ème

Adresse postale : 1C avenue des Frères Lumière - CS 78242 - 69372 Lyon Cedex 08

T. 04 78 78 70 66 - iae.univ-lyon3.fr - **Thinklarge.fr**

Officiel.IAElyon - IAE_Lyon - iaelyon School of Management

