# Licence professionnelle : Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration : Direction des services d'hébergement en hôtellerie internationale



La licence professionnelle « Direction des Services d' Hébergement en Hôtellerie Internationale » a pour objectif de former des professionnels au management des services liés au séjour d'un client de loisirs ou d'affaires dans un hôtel international.

# **Présentation**

Elle ouvre des opportunités de carrières, tant en France qu'à l'international et offre un cursus hautement professionnalisant qui permet une insertion professionnelle dans un secteur dynamique.

A l'issue de la formation, le titulaire de la licence professionnelle Direction des Services d'Hébergement en Hôtellerie Internationale pourra assurer les fonctions suivantes : Animer, diriger des équipes de réception ou des autres services de l'hébergement, contrôler la qualité des services, suivre et optimiser l'activité quotidienne des services d' hébergement, mettre en œuvre des politiques d'accueil adaptés aux différents segments de clientèle , optimiser la vente des chambres, la valorisation des espaces de l'hôtel et fidéliser la clientèle nationale et internationale.

La formation vise à développer des compétences :

- techniques centrées sur les services aux clients, l'accueil, les étages, la coordination avec les autres départements de l'hôtel
- d'ingénierie hôtelière afin de pouvoir contribuer à la conception d'un projet d'aménagement et d'équipement du produit chambre, des locaux d'accueil et de service et des espaces de travail
- de communication écrite et orale en français et en langues étrangères
- de gestion et de management d'équipe qui requièrent des connaissances dans les domaines du droit et de la règlementation, de la gestion financière
- de commercialisation et d'optimisation d'un centre de profit en hôtellerie Internationale
- transversales relatives à la maîtrise des outils TIC (technologies de l'information et de communication) et de la communication digitale.

### **Documents**

Dépliant de la licence professionnelle Direction des services d' hébergement en hôtellerie internationale Pôle hôtellerie internationale

# Lieu(x) de la formation

· Site de Gennevilliers

# **Public**

# Niveau(x) de recrutement

- Bac +2
- Licence L2

# Rythme

- En alternance
  - Contrat d'apprentissage
  - Contrat de professionnalisation



# Admission

### Candidature

### Modalités de candidature

Adresser votre candidature via la plateforme <a href="https://ecandidat.cyu.fr">https://ecandidat.cyu.fr</a>

Sur dossier via le formulaire de candidature en ligne :

https://framaforms.org/cy-gastronomie-hotellerie-candidature-2025-2026-1736434268

Une fois votre dossier sélectionné, vous serez convié à un entretien d'une trentaine de minutes. A l'issue de ce dernier, il vous sera faite une réponse sous 48h, la réponse pourra être : Admis(e), Non admis(e) ou en Liste d'attente.

Les personnes en situation d'handicap souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter directement, afin d'étudier ensemble les possibilités de suivre la formation.

# Et après ?

# Activités visées / compétences attestées

La formation vise à développer des compétences :

- techniques centrées sur les services aux clients, l'accueil, les étages, la coordination avec les autres départements de l'hôtel
- d'ingénierie hôtelière afin de pouvoir contribuer à la conception d'un projet d'aménagement et d'équipement du produit chambre, des locaux d'accueil et de service et des espaces de travail
- de communication écrite et orale en français et en langues étrangères
- de gestion et de management d'équipe qui requièrent des connaissances dans les domaines du droit et de la règlementation, de la gestion financière
- de commercialisation et d'optimisation d'un centre de profit en hôtellerie Internationale
- transversales relatives à la maîtrise des outils TIC (technologies de l'information et de communication) et de la communication digitale.

# Poursuites d'études

La poursuite d'études n'est pas systématique pour les étudiants de Licence professionnelle.

L'année universitaire 2023/2024, sur une promotion de 18 étudiants, 11 ont poursuivis leurs études : 10 en Master de management hôtelier et 1 en Master Luxe Soit : 61%

Des Masters non spécialisés en hôtellerie et restauration peuvent être aussi sélectionnés par nos étudiants comme les Ressources Humaines mais aussi la



| Finance. Les étudiants sortant<br>commerce. | s de LP ont aussi accès a | aux concours d'écoles d | de |  |
|---|---------------------------|-------------------------|----|--|
| commerce.                                   |                           |                         |    |  |
|   |                           |                         |    |  |
|   |                           |                         |    |  |
|   |                           |                         |    |  |
|   |                           |                         |    |  |
|   |                           |                         |    |  |
|   |                           |                         |    |  |
|   |                           |                         |    |  |
|   |                           |                         |    |  |
|   |                           |                         |    |  |
|   |                           |                         |    |  |
|   |                           |                         |    |  |
|   |                           |                         |    |  |
|   |                           |                         |    |  |
|   |                           |                         |    |  |
|   |                           |                         |    |  |
|   |                           |                         |    |  |
|   |                           |                         |    |  |
|   |                           |                         |    |  |
|   |                           |                         |    |  |
|   |                           |                         |    |  |
|   |                           |                         |    |  |
|   |                           |                         |    |  |
|   |                           |                         |    |  |
|   |                           |                         |    |  |
|   |                           |                         |    |  |
|   |                           |                         |    |  |
|   |                           |                         |    |  |
|   |                           |                         |    |  |
|   |                           |                         |    |  |
|   |                           |                         |    |  |
|   |                           |                         |    |  |
|   |                           |                         |    |  |
|   |                           |                         |    |  |
|   |                           |                         |    |  |
|   |                           |                         |    |  |
|   |                           |                         |    |  |
|   |                           |                         |    |  |
|   |                           |                         |    |  |
|   |                           |                         |    |  |
|   |                           |                         |    |  |
|   |                           |                         |    |  |
|   |                           |                         |    |  |
|   |                           |                         |    |  |
|   |                           |                         |    |  |
|   |                           |                         |    |  |
|   |                           |                         |    |  |
|   |                           |                         |    |  |
|   |                           |                         |    |  |
|   |                           |                         |    |  |
|   |                           |                         |    |  |
|   |                           |                         |    |  |
|   |                           |                         |    |  |
| CERGY PARIS                                 |                           |                         |    |  |



# **Programme**

# Votre parcours de formation

Le programme est composé d'enseignements communs et propose deux options de spécialité.

Les enseignements communs portent sur l'ingénierie du produit hôtelier, les techniques de gestion et de management, de commercialisation ( e marketing et revenue management ).

La dimension internationale est couverte par le module environnement international, le projet à l'international et l'enseignement renforcé en langues étrangères (anglais, LV2 espagnol, allemand) et **prochainement une LV3 Japonais à la rentrée 2025/2026.** La licence se caractérise par la réalisation d'un projet tutoré qui fait l'objet d'un suivi sur l'année de la formation. 2 options au choix constituent les enseignements professionnels :

- MANAGEMENT DE L'HEBERGEMENT
- MANAGEMENT DES ESPACES DE L'HÔTEL.

La formation se déroule en apprentissage, selon un rythme de 3 jours en entreprise et 2 jours de formation à l'université, sur le <u>site de GENNEVILLIERS</u>.

