



# FICHE DESCRIPTIVE DE LA LICENCE

## MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

Cette fiche parcours est complémentaire et indissociable de la fiche RNCP de la mention Tourisme

### ■ ÉTABLISSEMENT

Université Toulouse - Jean Jaurès

### ■ SECTEURS D'ACTIVITÉ ET TYPES D'EMPLOIS ACCESSIBLES PAR LE DÉTENTEUR DE CE PARCOURS

#### SECTEURS D'ACTIVITÉ

- ▶ Hébergement et restauration

#### CODE(S) ROME

- ▶ [G1401](#) Assistance de direction d'hôtel-restaurant
- ▶ [G1402](#) Management d'hôtel-restaurant
- ▶ [G1403](#) Gestion de structure de loisirs ou d'hébergement touristique

- ▶ [G1802](#) Management du service en restauration
- ▶ [G1503](#) Management du personnel d'étage

#### TYPES D'EMPLOIS

- ▶ Responsable restauration
- ▶ Assistant de Directeur de la restauration collective
- ▶ Chef gérant en restauration

#### ACTIVITÉS VISÉES PAR LE PARCOURS

- ▶ Encadrement, animation et pilotage d'une équipe en hôtellerie et/ou en restauration
- ▶ Définition d'un budget, suivi des coûts, et mise en œuvre d'un plan de financement
- ▶ Gestion des ressources humaines
- ▶ Gestion de la relation client
- ▶ Participation à la réflexion de stratégies marketing et commerciales, au processus d'innovation de produits et services,
- ▶ Valorisation des activités hôtelières et de restauration sur les réseaux sociaux

#### COMPÉTENCES ATTESTÉES POUR POUVOIR EXERCER CES ACTIVITÉS

- ▶ Repérer les éléments clefs pour adapter ses actes de management aux situations et aux équipes
- ▶ Mobiliser des outils et des méthodes pour accompagner individuellement et collectivement les membres de son équipe
- ▶ Gérer les budgets d'investissement et d'exploitation à l'aide de tableaux de bord dans la perspective de générer des profits
- ▶ Communiquer en interne et en externe auprès des clients dans l'optique de les attirer et/ou de les fidéliser en français et en anglais
- ▶ Participer à l'élaboration du contrôle de la qualité et à la mise en place d'actions correctives

- ▶ Concevoir des biens et services en hôtellerie-restauration dans un contexte donné et des enjeux qu'il sous-tend, en utilisant les outils et méthodes appropriés
- ▶ Sourcer » des produits qui correspondent aux standards de l'entreprise en négociant avec les fournisseurs
- ▶ Commercialiser des produits et des prestations hôtelières et de restauration en mobilisant les outils numérique -
- ▶ Appliquer la législation en vigueur tout en maintenant un dispositif de veille

#### INTITULÉ DES BLOCS DE COMPÉTENCES DE LA MENTION

Identification d'un questionnement au sein d'un champ disciplinaire

#### COMPÉTENCES VISÉES DE LA MENTION

- ▶ Identifier les principales pratiques passées et contemporaines : évolution des formes et des genres, architecture des lieux de spectacle, décors, mise en scène, répertoire, interprètes, publics et critiques.
- ▶ Identifier l'actualité des problématiques disciplinaires et leurs évolutions selon une réflexion prospective.



INTITULÉ DES BLOCS DE COMPÉTENCES DE LA MENTION	COMPÉTENCES VISÉES DE LA MENTION
Usages digitaux et numériques	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Utiliser les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information ainsi que pour collaborer en interne et en externe.</li> </ul>
Exploitation de données à des fins d'analyse	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Identifier, sélectionner et analyser avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet et synthétiser ces données en vue de leur exploitation.</li> <li>▶ Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation.</li> <li>▶ Développer une argumentation avec esprit critique.</li> </ul>
Expression et communication écrites et orales	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Se servir aisément des différents registres d'expression écrite et orale de la langue française.</li> <li>▶ Communiquer par oral et par écrit, de façon claire et non-ambiguë, dans au moins une langue étrangère.</li> </ul>
Positionnement vis-à-vis d'un champ professionnel	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives.</li> <li>▶ Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale.</li> <li>▶ Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet.</li> <li>▶ Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique.</li> </ul>

## ■ SPÉCIALITÉS DE FORMATION

### CODE(S) NSF

- ▶ 221w Commercialisation de produits alimentaires
- ▶ 334p Gestion touristique et hôtelière

## ■ MOTS-CLÉS ET MÉTIERS ACCESSIBLES

- ▶ MANAGEMENT, RESTAURATION, GESTION HÔTELIÈRE, HÔTELLERIE

## ■ MODALITÉS D'ACCÈS À CETTE CERTIFICATION

- ▶ Pré-requis : BAC+2

### STATISTIQUES

Observatoire de la Vie Étudiante et de l'Insertion Professionnelle - OVE > <http://bit.ly/38uHBCA>

### LIEU(X) DE CERTIFICATION

Université Toulouse – Jean Jaurès  
5 Allée Antonio-Machado  
31058 Toulouse Cedex 9

<http://www.univ-tlse2.fr>



**LIEU(X) DE PRÉPARATION À LA CERTIFICATION**

Université Toulouse – Jean Jaurès  
ISTHIA  
5 Allée Antonio-Machado  
31058 Toulouse Cedex 9

<http://www.univ-tlse2.fr>  
[www.isthia.fr](http://www.isthia.fr)