

LES CONTACTS ET L'INFORMATION

Le responsable de la formation :

Madame BOULON

Direction pédagogique à Thonon-les-Bains

Tél. : 04 50 71 13 80

Secrétariat de la licence :

Lycée Hôtelier Savoie-Léman

40, Bd Carnot – 74200 Thonon-les-Bains

Tél. : 04 50 71 13 80

Email : secretariat-adjoint@ecole-hoteliere-thonon.com

Site Internet : www.iae.univ-savoie.fr



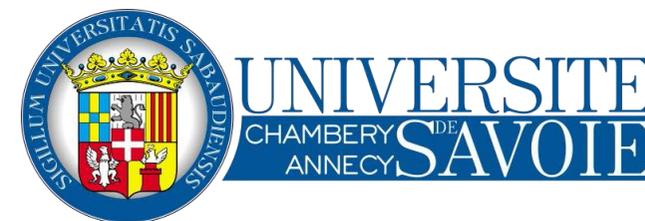
LICENCE PROFESSIONNELLE

**Gestion et reprise
d'une PME hôtelière**

En ALTERNANCE



Hôtel de tourisme trois étoiles (***)



40 Bd Carnot - BP 502
74203 THONON CEDEX

Tél. : (33) 04.50.71.13.80
Fax : (33) 04.50.71.16.14

inscriptions@ecole-hoteliere-thonon.com
www.ecole-hoteliere-thonon.com

LYCÉE SAVOIE LÉMAN
Lycée des Métiers de l'Hôtellerie
et de la Restauration

Un avenir sans frontière



LES OBJECTIFS

- Former des gestionnaires polyvalents compétents dans des domaines aussi variés que la gestion d'entreprise, la mercatique, l'ingénierie financière et technique, les nouvelles technologies et les langues.
- Former des professionnels ayant la volonté de reprendre ou de créer une entreprise hôtelière et/ou de restauration.

LES ADMISSIONS

> Durée des études :

- De début octobre à fin septembre de l'année suivante. 500 heures réparties sur 14 semaines et demi.
- La formation se déroule au Lycée Hôtelier Savoie-Léman à Thonon-les-Bains.

> Les titres requis :

En formaton initiale :

- BTS : Hôtellerie-restauration, Tourisme...
 - DEUG : Eco-gestion, AES...
 - DUT : Tech de Co, GEA, GACO ou diplômes équivalents avec stage ou expérience de l'hôtellerie...
- demander une Validation des Acquis de l'Expérience (VAE).

En formation continue :

Salariés en possession d'un diplôme professionnel dans les métiers de l'hôtellerie et de la restauration. Certains peuvent demander une Validation des Acquis de l'Expérience (VAE).

> Les modalités de candidature :

Connectez-vous au site internet de l'IMUS-IAE Savoie Mont-Blanc : www.imus.univ-savoie.fr à partir du mois de mars dans la rubrique "Candidatures et Inscriptions" accessible depuis la première page du site. La procédure de candidature vous y sera précisée.

> Le coût des études :

Les étudiants s'acquittent de droits universitaires nationaux arrêtés chaque année par décret ministériel (moins de 200 euros hors sécurité sociale).

Pour les étudiants en formation continue : nous consulter.

LES DÉBOUCHÉS

- Gestion d'un établissement hôtelier (unité individuelle ou de chaîne).
- Reprise ou création d'un établissement hôtelier.

* Ces projets doivent porter sur la gestion d'un hôtel de taille modeste ou sur la faisabilité et la mise en oeuvre de la reprise ou la création d'une entreprise hôtelière ou de restauration.

> Ces projets aboutissent à une soutenance :

Pour valider l'adéquation avec les objectifs universitaires et professionnels. Pour mesurer la capacité du candidat à la licence professionnelle :

- à mener une étude et rendre compte de ses résultats par écrit.
- à exposer oralement un projet personnel et argumenter sa faisabilité.

Les anciens diplômés (parrainage) seront invités à présenter leur propre expérience et difficultés rencontrées.

LE CONTENU DE LA FORMATION EN ALTERNANCE

SEMESTRE 1	ECTS	SEMESTRE 2	ECTS
MARKETING QUALITÉ	5	GESTION HÔTELIÈRE	7
GESTION QUALITÉ SERVUCTION		GESTION/INGENIERIE	
HYGIÈNE ET RÉGLEMENTATION, HACCP		INGENIERIE ETUDE DE CAS	
MARKETING HÔTELIER ET COMMUNICATION		VALORISATION DE L'ENTREPRISE	
ECONOMIE-GESTION GRH	9	GESTION BUDGÉTAIRE	
ET COMMUNICATION		DIMENSION STRATÉGIQUE	
TECHNIQUES DE DIRECTION		GESTION DE PROJET	
GESTION COMPTABLE I (MISE À NIVEAU)		PLAN FINANCIER	
GESTION COMPTABLE II (ANALYSE)		PROJET TUTORÉ	5
JURIDIQUE	5	PROJET, VISITE ET SÉMINAIRES	
DROIT SOCIAL ET COMMERCIAL		MEMOIRE PROFESSIONNEL	15
DROIT FISCAL		MÉMOIRE PROFESSIONNEL	
DROIT DU TRAVAIL		SOUTENANCE DE MÉMOIRE	
GESTION HÔTELIÈRE	7		
HÉBERGEMENT, PRODUCTION, RÉSERVATION			
CUISINE RESTAURATION			
SALLE			
INGÉNIERIE BÂTIMENT ET SÉCURITÉ			
E-COMMERCE			
LANGUES (RÉPARTIES SUR LES 2 SEMESTRES)	7		
ANGLAIS			
ALLEMAND			
ESPAGNOL			
ESPAGNOL DÉBUTANT			

DOCUMENT NON CONTRACTUEL