

Encadrement et exploitation en hôtellerie et restauration de luxe (EEHRL)

Mention : Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration [LP]

Infos pratiques

- > Composante : Sciences sociales et administration
- > Durée : 1 an
- > ECTS : 60
- > Ouvert en alternance : Oui
- > Formation accessible en : Formation initiale, Formation continue, Formation en apprentissage, Formation continue (contrat de professionnalisation)
- > Formation à distance : Non
- > Durée moyenne de la formation :
LP - Encadrement et exploitation en hôtellerie restauration de luxe : 360 h

Présentation

Présentation

Le parcours Encadrement et Exploitation en Hôtellerie et Restauration de Luxe (EEHRL) s'adresse aux étudiants désireux de devenir des cadres professionnels de l'hôtellerie et de la restauration de luxe. Cette formation s'insère dans un contexte économique et social dynamique où de nombreux hôtels et restaurants de luxe recrutent en France, à Paris et à travers le monde. Le parcours EEHRL a ainsi pour objectif de répondre aux attentes des hôtels 5 étoiles et Palaces et des restaurants gastronomiques étoilés qui ont besoin de collaborateurs et de managers ayant acquis des connaissances approfondies en gestion et en management et ayant développé une exigence spécifique liée à l'excellence et à la qualité de service de ce secteur.

Ce parcours est en partenariat, depuis sa création, avec le lycée professionnel polyvalent Albert de Mun (Paris 7ème) permettant aux étudiants de bénéficier du savoir-

faire de professionnels du secteur en complément des connaissances académiques et universitaires nécessaires au développement du sens critique des étudiants.

La formation est particulièrement réservée aux étudiants en apprentissage, alternant une semaine de cours et une semaine en entreprise. Plusieurs établissements de luxe de la capitale sont régulièrement partenaires de la formation, comme le Georges V, l'Intercontinental Paris, le Bristol ou encore de nombreux boutiques-hôtels dont le charme et les prestations sont jugés comme exceptionnels.

Les + de la formation

Classement Eduniversal (2023)

- 8^{ème} dans la catégorie Tourisme & Hôtellerie
- 1^{ère} formation publique dédiée à l'hôtellerie et la restauration de luxe
- 3^{ème} formation dédiée à l'hôtellerie et la restauration de luxe (toutes catégories confondues : formations publiques et privées)

Organisation

Le parcours Encadrement et Exploitation en Hôtellerie et Restauration de Luxe (EEHRL) est composé de 2 semestres (chacun de 30 ECTS).

Chaque semestre intègre des enseignements non seulement dispensés par des enseignants-chercheurs mais aussi par des intervenants professionnels du secteur de l'hôtellerie et la restauration de luxe.

La formation est en alternance (sauf cas exceptionnels)

Stage ou alternance

Ouvert en alternance

- > **Type de contrat:** Contrat d'apprentissage, Contrat de professionnalisation

ou stage alterné si les conditions ne permettent pas la mise en place d'un contrat d'apprentissage

Rythme d'alternance

1 semaine (cours) / 1 semaine (entreprise)

Admission

Conditions d'admission

La formation est sélective (cf. modalités de candidature).

Elle est accessible aux étudiants ayant obtenu un Bac +2 (soit 120 ECTS) de type :

- BTS (management hôtellerie - restauration, tourisme...)
- Licence 2 (AES, Economie - Gestion, LEA...)

Modalités de candidature

Les candidats doivent présenter leur dossier sur la plateforme E-candidat de l'université.

Le processus de sélection s'effectue sur la base:

- du dossier scolaire et professionnel
- d'un entretien avec les responsables de formation.

Et après

Insertion professionnelle

Une grande majorité des étudiants diplômés de la LP EEHRL trouvent un emploi dans le secteur dès la fin de la formation, les autres poursuivent leurs études

(généralement en Master). Voici la répartition pour les 5 dernières années :

Entrée dans le monde du travail :

- * 79% des étudiants de la promotion 2017 - 2018
- * 65% des étudiants de la promotion 2018 - 2019
- * 58% des étudiants de la promotion 2019 - 2020
- * 60% des étudiants de la promotion 2020 - 2021
- * 65% des étudiants de la promotion 2021 - 2022

Poursuite d'études en Master :

- * 21% des étudiants de la promotion 2017 - 2018
- * 35% des étudiants de la promotion 2018 - 2019
- * 42% des étudiants de la promotion 2019 - 2020
- * 40% des étudiants de la promotion 2020 - 2021
- * 35% des étudiants de la promotion 2021 - 2022

Fiches métiers ROME

- > G1401: Assistance de direction d'hôtel-restaurant
- > G1402: Management d'hôtel-restaurant
- > G1703: Réception en hôtellerie

Contact(s)

Autres contacts

Nathalie Veg-Sala

Responsable pédagogique de la formation

nathalie.veg-sala@parisnanterre.fr

Programme

LP - Encadrement et exploitation en hotellerie restauration de luxe

Semestre 5	Nature	CM	TD	TP	EAD	Crédits
UE Acquérir la maîtrise d'un domaine	UE					18
UE Gérer les R.H en Hotellerie et Restauration de Luxe	UE					9
Gestion stratégique des RH	EC	18				3
Sourcing et recrutement	EC	24				3
Législation sociale	EC	24				3
UE Comprendre le luxe	UE					9
Luxury marketing	EC	18				3
Approche psycho-sociologique et professionnelle du luxe	EC	18				3
Stratégie de communication dans le luxe	EC	24				3
UE Acquérir des compétences transversales	UE					6
UE Compétences transversales	UE					6
Anglais : Histoire, pratiques et acteurs de l'HRL	EC		24			3
Approche managériale	EC		18			3
UE Effectuer une professionnalisation	UE					6
Gérer un établissement d'Hôtellerie et restauration	UE		24			6
Semestre 6	Nature	CM	TD	TP	EAD	Crédits
UE Acquérir la maîtrise d'un domaine	UE					12
UE Gérer un hôtel et restaurant de luxe	UE					12
Stratégie d'entreprise	EC	18				3
Gestion comptable et financière	EC	24				3
Contrôle de gestion	EC	24				3
Stratégie et techniques de commercialisation	EC	24				3
UE Acquérir des compétences transversales	UE					4,5
UE Compétences transversales	UE					4,5
Anglais prise de parole et communication interpersonnelle	EC		18			3
Chinois (initiative)	EC		18			1,5
UE Mener un projet tuteuré	UE					7,5
UE Projet tuteuré 1	UE					7,5
Gestion de projet	EC		18			3
Rapport de projet tuteuré et soutenance	EC					4,5
UE Effectuer une professionnalisation	UE					6
UE Se former en milieu professionnel 2	UE					6
Méthodologie et écriture du mémoire	EC		24			3
Soutenance de mémoire	EC					3