



# Licence professionnelle Organisation et gestion des systèmes hôteliers et de restauration parcours Co- développeur de projets dans l'hôtellerie et la restauration

**Licence professionnelle** Droit, Economie, Gestion  
**Mention** Organisation et gestion des systèmes hôteliers et de restauration  
**Parcours** Co-développeur de projets dans l'hôtellerie et la restauration

## **Devenez collaborateur du dirigeant dans le développement de projets**

### *Les points forts de la formation*

- # Compétences transversales en management, droit et communication ;
- # Développement d'une stratégie commerciale ;
- # Gestion des budgets d'investissement et d'exploitation ;
- # Analyse de l'environnement d'activités (tourisme, développement durable, etc.) ;
- # 80% d'insertion pro 6 mois après la fin de la formation.

## **Pour qui ?**

### Public visé

J'ai...	Avec la LP CODEP-HR, je...
<p>Un attrait pour le secteur de l'hôtellerie-restauration ;</p> <p>Le goût du travail d'équipe pour développer un projet ;</p> <p>Un intérêt pour la communication, le management, le droit et la gestion des projets ;</p> <p>Un DUT GEA, GACO, TC ; un BTS Hôtellerie-Restauration, Tourisme ; une L2 validée.</p>	<p>Me forme dans les domaines de la gestion de projet, du management, du droit et de la communication ;</p> <p>Suis capable de seconder le dirigeant pour la mise en œuvre de projets ;</p> <p>Fais preuve d'une solide compétence et d'une spécialisation dans le domaine de l'Hôtellerie-Restauration.</p>

## Conditions d'admission

Candidature via [www.iut.univ-st-etienne.fr](http://www.iut.univ-st-etienne.fr)  
Pré-sélection sur dossier, puis entretien d'admissibilité

## Et après ?



### Débouchés

**Les entreprises** # Restaurants, hôtels, cantines de quartier associatives, domaines touristiques...

**Les missions** # Acquisition d'un éco-label, création d'un nouveau point de vente, accompagnement pour une délocalisation d'un hôtel 4 étoiles, ouverture d'une cave vinicole Bio, développement d'une clientèle cible à l'international...

# Programme

---

Grands Domaines	Quelques Matières
GESTION DE PROJET ET PILOTAGE DES ORGANISATIONS	Marketing, stratégie, droit des affaires
CONNAISSANCES MÉTIERS	Hygiène et sécurité alimentaires, relations publiques et culture professionnelle, connaissances produits
PROJET	Communication axée sur la valorisation et le développement de la structure d'accueil.

## Méthode pédagogique

---

- # Accompagnement par livret électronique
- # Salles de Pédagogie Innovante & Numérique
- # Salles laboratoires pédagogiques (LAB)
- # Parc matériel et logiciel spécifique à l'Hôtellerie et à la Restauration

## Coût de l'inscription

---