

PROCÉDURE POUR CANDIDATER

Candidature via la plateforme [eCandidat](#)

La sélection des candidats est fonction des acquis académiques et des expériences professionnelles.

Bon niveau exigé en français (niveau minimal C1 au DALF pour les étudiants étrangers) et en anglais.

La licence professionnelle s'adresse aux candidats titulaires d'un diplôme de niveau bac+2, en particulier aux étudiants de L2 du secteur tertiaire venant :

- ▶ de formations à contenu économique, de gestion, de droit, de langues étrangères appliquées
- ▶ de BTS (tertiaires, métiers de l'hôtellerie et de la restauration)



CONTACTS

MÉTIERS VISÉS

La Licence Professionnelle Encadrement et Exploitation en Hôtellerie et Restauration de Luxe (LP 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. La formation a ainsi pour objectif de répondre aux attentes des hôtels 4 étoiles d'exception, des hôtels 5 étoiles et des Palaces 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.

ENTREPRISES PARTENAIRES

Plusieurs établissements de luxe de la capitale sont régulièrement partenaires de la formation, comme le George V, l'Intercontinental Paris Le Grand, le Bristol, l'Hôtel de Crillon, l'Hôtel du Louvre, le Plaza Athénée ou encore des boutiques-hôtels comme le Buddha Bar Hôtel Paris dont le charme et les prestations sont jugés comme exceptionnels.

Contacts filière

Informations sur la licence professionnelle :
<https://www.parisnanterre.fr/offre-de-formation-/>

Par mail : cfa@liste.parisnanterre.fr
ou téléphone au 01 40 97 78 61

Contacts CFA

Pour toute information concernant l'apprentissage et les conditions du contrat :
<https://cfa.parisnanterre.fr>

**MENTION ORGANISATION
ET GESTION DES ÉTABLISSEMENTS
HÔTELIERS - RESTAURATION**

**ENCADREMENT ET EXPLOITATION EN
HÔTELLERIE ET RESTAURATION DE LUXE**

LICENCE PROFESSIONNELLE

 **Université
Paris Nanterre**

 **Université
Paris Nanterre**
CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS

TYPE DE CONTRAT

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation



OBJECTIFS DE LA FORMATION

La Licence Professionnelle est en partenariat, depuis sa création, avec le lycée polyvalent Albert de Mun (Paris 7e) permettant aux étudiants de bénéficier du savoir-faire de professionnels du secteur en complément des connaissances académiques nécessaires au développement de leur sens critique. La formation est particulièrement réservée aux étudiants en apprentissage, alternant une semaine de cours et une semaine en entreprise.

Les cours sont assurés à la fois par des professionnels et des académiques. L'insertion professionnelle durable (connaissance des pratiques des entreprises, mais aussi compréhension des concepts afin d'évoluer dans la carrière professionnelle) est l'objectif de la formation.

RYTHME DE L'ALTERNANCE

Durée totale : 9 à 12 mois

Nombre d'heures: 510 heures

Alternance - Hebdomadaire : 1 semaine en cours et 1 semaine en entreprise

Pour les semaines de cours : 3 jours à l'Université et 2 jours au lycée Polyvalent Albert de Mun

LIEU DE LA FORMATION

Université Paris Nanterre
UFR SSA
200 avenue de la République, 92000, NANTERRE
www.parisnanterre.fr

Lycée polyvalent Albert de Mun
2 Rue d'Olivet, 75007, PARIS
www.albertdemun.eu/

PROGRAMME DE LA FORMATION

Semestre 1	Gérer les R.H en Hotellerie et Restauration de Luxe	66h
	Comprendre le luxe	60h
	Compétences transversales	42h
	Gérer un établissement d'Hôtellerie et restauration	24h
Semestre 2	Gérer un hôtel et restaurant de luxe	90h
	Compétences transversales	36h
	Mener un projet tuteuré	108h
	Se former en milieu professionnel	84h

Investissez dans vos futurs talents !

Coût de formation finançable par les OPCO

Pour plus d'informations :
<https://cfa.parisnanterre.fr/>