



Institut Francilien D'Ingénierie des Services (IFIS)

Capacité d'accueil : 25 étudiants

DOMAINE Droit, Economie, Gestion

Formation disponible en

Formation Initiale

Formation Continue

VAE

Formation en Alternance

• Modalités de candidature :

Candidatures directement auprès de l'EPMT.

• Lieux de formation :

EPMT (Ecole de Paris des Métiers de la Table et du Tourisme) -
17 rue Jacques Ibert - 75017 PARIS

• Calendrier :

Les cours sont organisés avec un rythme de 2 jours à l'université et 3 Jours en entreprise.

• Contacts :

- Responsable de formation : Karim FRAOUA

- Secrétaire pédagogique : Coralie BARRET

Bureau : 121

Téléphone : 01 60 95 78 13

Email : Coralie.Barret@u-pem.fr

- Bureau d'Accueil et d'Information des étudiants : Isabelle LE GOUILL

Bureau : 111

Téléphone : 01 60 95 78 14

Email : contactifis@u-pem.fr

Pour candidater : <https://candidatures.u-pem.fr/>

Plus d'informations :

Service Information, Orientation et Insertion Professionnelle

(SIO-IP) : sio@u-pem.fr / 01 60 95 76 76



LICENCE PROFESSIONNELLE ORGANISATION ET GESTION DES ETABLISSEMENTS HOTELIERS ET DE RESTAURATION



Management International
de l'Hôtellerie - MIH

LICENCE PROFESSIONNELLE LP

POUR Y ACCÉDER

BTS, DUT (TC, GEA), BTS (Tourisme), L2 (LEA, LLCE)

COMPÉTENCES VISÉES

L'étudiant à l'issue de la formation aura une connaissance du monde de l'hôtellerie, et de la diversité de ses métiers, qu'il peut occuper (comme Premier de réception, Directeur d'hébergement, Gouvernant(e), et aura une connaissance de la clientèle, notamment internationale. Il est capable de manager une équipe de collaborateurs et a des compétences dans des domaines variées du monde de l'hôtellerie (comme la stratégie digitale, le revenu management, le community management, le marketing).

APRÈS LA FORMATION

Les diplômé(s) sont insérés dans le monde professionnel et peuvent occuper les postes suivants : Responsable de la gestion clientèle, Assistant marketing, Chef de réception/Réceptionniste, Directeur adjoint d'hôtel, Revenu manager, Gérant de résidences touristiques, de campings, Directeur d'hébergement.

LES + DE LA FORMATION

Cette formation s'effectue en étroite collaboration avec des partenaires qui ont des liens forts avec la profession. La majorité de nos étudiants sont en contrat d'apprentissage et en contrat de professionnalisation. Un certain nombre est en formation continue et nous favorisons la VAE. Nous accueillons également des conférenciers étrangers venant de l'université de Boston et de Lassell College par le biais d'une relation de coopération entre le Responsable et la SHA de Boston University.

PROGRAMME

Enseignements fondamentaux Connaissance de l'entreprise - Gestion ressources humaines - Management - Marketing - Anglais - Communication - Gestion -

Connaissance du métier Panorama du tourisme & de l'Hôtellerie - Sociologie clientèle et communication interculturelle - Innovation et tourisme - Gestion des Achats Hotellerie/Restauration - Gestion Clientèle et Qualité - Centre de profits - Economie et acteurs de l'économie collaborative - Outils d'analyse et de prédictifs (SAS, SPSS, BI,...) - Community Management - Hygiène et sécurité - Architecture et Design -

Enseignement approfondie Gestion appliquée à l'hôtellerie - Contrôle de gestion appliqués à l'hôtellerie - Revenu et Yield management - e-marketing - Informatique -

Projet Tutoré Projet Tutoré - Conférence -

Stage Stage - Mémoire -