

Indicateurs de gestion en hôtellerie et restauration de luxe

Infos pratiques

- > ECTS : 3,0
- > Nombre d'heures : 12,0
- > Langue(s) d'enseignement : Français
- > Période de l'année : Enseignement cinquième semestre
- > Méthodes d'enseignement : En présence
- > Forme d'enseignement : Cours magistral et Travaux dirigés
- > Composante : Sciences sociales et administration
- > Code ELP : 5HHR5003
- > En savoir plus : Page Internet de la formation <https://formations.parisnanterre.fr/fr/formations-2026-2027/les-formations/licence-professionnelle-23/organisation-et-gestion-des-etablissements-hoteliers-et-de-restauration-lp-JWRUCAX5/encadrement-et-exploitation-en-hotellerie-et-restauration-de-luxe-JX32MIE7.html>

Présentation

Ce cours propose une approche analytique et critique des outils de pilotage financier propres au secteur de l'hôtellerie - restauration haut de gamme pour comprendre le choix et la pertinence des indicateurs de gestion retenus dans les tableaux de bord financiers des hôtels et restaurants de luxe.

Objectifs

Ce cours a pour objectif d'apprendre aux étudiants à partir de documents financiers réels à sélectionner, calculer, interpréter et analyser les indicateurs de performance opérationnelle et financière utilisés par les directions d'établissements hôteliers de luxe.

Évaluation

Evaluation écrite sur les calculs et interprétations des indicateurs de performance opérationnelle et financière.
Evaluation écrite sur l'analyse des indicateurs et l'appréciation de la situation économique et financière d'un hôtel restaurant de Luxe.

Pré-requis nécessaires

Maîtrise des fondamentaux comptables : la définition de l'information financière, la traduction comptablement d'un flux économique, la lecture d'un bilan comptable et d'un compte de résultat.
Maîtrise des principaux ratios financiers hôteliers

Compétences visées

Lire et comprendre le contenu des documents financiers et des tableaux de bords financiers hôteliers , reporting USALI.

Comprendre l'utilité des indicateurs de gestion pour le pilotage de l'entreprise.

Calculer les principaux indicateurs de performance opérationnelle (RevPAR, TRevPAR, occupancy rate, coût matière) et financière (GOP, EBITDA, ratios de structure).

Interpréter les indicateurs de performance opérationnelle et de performance financière des établissements hôteliers de luxe.

Etablir un diagnostic financier synthétique d'un établissement hôtelier ou de restauration de luxe.

Formuler une appréciation argumentée de la situation économique d'une unité d'exploitation.

Bibliographie

Grandguillot, B., & Grandguillot, F. (2025). Analyse financière (22e éd.). Gualino.

Delahaye, J., Delahaye Duprat, F., & Le Gallo, N. (2024). Finance d'entreprise (4e éd.).

Dunod. Barret, J.-P., & Le Bouvier, E. (s. d.). Dictionnaire de gestion hôtelière. [Éditeur inconnu].

Référence hôtelière Uniform System of Accounts for the Lodging Industry - : norme internationale de présentation des comptes hôteliers.

Rapports de benchmarking sectoriel.

Rapports annuels de groupes hôteliers.

Ressources pédagogiques

L'enseignement est dispensé au sein du lycée Albert de Mun, partenaire de la formation depuis la création de la licence professionnelle.

Responsable pédagogique :

Muriel Babin - Enseignante en comptabilité / gestion et coordinatrice professionnelle de la formation