

# 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

## Présentation

### Parcours proposés

- > [Encadrement et exploitation en hôtellerie et restauration de luxe](#)

- 50 % des enseignements sont dispensés à l'Université par des enseignants-chercheurs, apportant une solide base académique, théorique et méthodologique.
- 50 % des cours sont assurés par des experts et praticiens reconnus, qui interviennent au sein de la formation depuis plus de huit ans. Ces professionnels transmettent une vision actuelle du terrain, des compétences opérationnelles.

Grâce à cet ancrage profond dans le milieu professionnel, la formation entretient des relations privilégiées et pérennes avec les acteurs majeurs de l'hôtellerie parisienne et francilienne. Les étudiants bénéficient d'un réseau solide incluant des institutions emblématiques telles que le George V, le Bristol, le Shangri-La, le Lutétia, Le Ritz, le Mandarin Oriental ainsi que des boutiques-hôtels au caractère exclusif.

Organisée en alternance, la licence permet une immersion immédiate dans cet environnement d'excellence. Elle constitue un véritable tremplin vers l'emploi, dotant les diplômés d'une double compétence opérationnelle et stratégique, indispensable pour piloter des équipes et garantir une expérience client inoubliable.

### Objectifs

L'objectif principal de la Licence Professionnelle EEHRL est de former des managers opérationnels du luxe, polyvalents et immédiatement employables, capables de piloter un service ou un établissement de grand standing. Les objectifs spécifiques, basés sur la maquette, sont de permettre aux diplômés de :

- Maîtriser les fondamentaux du luxe en intégrant les enjeux spécifiques du marketing, de la communication et de l'approche psycho-sociale de la clientèle haut de gamme.
- Encadrer efficacement les équipes en gérant l'administration et la stratégie des Ressources Humaines.
- Optimiser la performance économique de l'établissement par la maîtrise des indicateurs de gestion et du contrôle de gestion.
- Élaborer et mettre en œuvre des stratégies commerciales et des techniques de vente adaptées aux standards internationaux du luxe.

## Présentation

La Licence Professionnelle Encadrement et Exploitation en Hôtellerie et Restauration de Luxe (EEHRL) est une formation d'excellence de niveau Bac+3 (180 ECTS), spécifiquement taillée pour répondre aux exigences élevées du secteur du luxe. Elle a pour vocation de former les futurs cadres intermédiaires et managers opérationnels capables d'évoluer au sein des établissements les plus prestigieux : hôtels 5 étoiles, Palaces et restaurants gastronomiques.

Ce cursus tire sa force d'une synergie pédagogique unique, fruit d'un partenariat historique entre l'Université Paris Nanterre et le Lycée des métiers de l'hôtellerie Albert de Mun. Cette double expertise garantit un équilibre parfait entre rigueur universitaire et savoir-faire technique :

- Développer des compétences transversales clés, notamment en anglais professionnel et en communication interpersonnelle, essentielles pour le management dans un contexte international.
- Mener des projets complexes, du projet tuteuré au mémoire de fin d'études, afin d'assurer l'intégration professionnelle et la montée en compétence en entreprise.

## Savoir-faire et compétences

---

- Management des hommes et des organisations : Administration des RH, stratégie managériale et animation d'équipes pluridisciplinaires.
- Pilotage de la performance : Contrôle de gestion, analyse des indicateurs financiers et optimisation de la rentabilité.
- Développement commercial : Marketing du luxe, stratégies de communication et techniques de vente adaptées à la clientèle haut de gamme.

## Les + de la formation

---

- Une double expertise unique : La synergie entre l'Université Paris Nanterre et le Lycée Albert de Mun offre aux étudiants le meilleur des deux mondes : la rigueur académique universitaire et l'excellence technique d'un lycée hôtelier de renom.
- Spécialisation 100% Luxe : Contrairement aux formations généralistes, chaque unité d'enseignement (Marketing, RH, Gestion, Anglais) est exclusivement abordée sous l'angle du haut de gamme et des Palaces.
- Immersion et réseau : Grâce à l'apprentissage et à nos liens étroits avec les plus grands établissements (George V, Bristol, Shangri-La...), les étudiants intègrent dès le premier jour un réseau professionnel d'élite.
- Corps enseignant de haut niveau : Un équilibre parfait entre des enseignants-chercheurs et des professionnels en activité qui interviennent depuis plus de 8 ans, garantissant des cours en prise directe avec les réalités du terrain.
- Accompagnement personnalisé : Une pédagogie axée sur le développement des "soft skills" (prise de parole, communication interpersonnelle) pour former des cadres capables de porter l'élégance et le savoir-être propres au luxe.

## Organisation

Formation organisée en 1 an, 2 semestres

ECTS obtenus : 60

Contient 1 parcours : Encadrement et Exploitation en Hôtellerie et Restauration de Luxe (EEHRL)

## Stage ou alternance

Ouvert en alternance

---

## Et après

## Poursuite d'études

---

Bien que la Licence Professionnelle ait pour vocation première l'insertion immédiate sur le marché du travail, la solidité du cursus académique incite environ 50 % de nos diplômés à poursuivre leurs études vers un niveau Bac+5. Ces parcours s'effectuent aussi bien à l'université qu'en École de Commerce, selon deux grandes orientations :

- La continuité sectorielle : en intégrant un Master spécialisé en Hôtellerie et Restauration pour approfondir l'expertise métier.
- La spécialisation fonctionnelle : en s'orientant vers des domaines de gestion transverses tels que les Ressources Humaines, le Marketing, la Finance ou l'Entrepreneuriat, afin d'acquérir une double compétence stratégique.

## Insertion professionnelle

---

Pour les diplômés faisant le choix de l'entrée dans la vie active, l'insertion est rapide et fluide : la très grande majorité trouve un emploi en moins de 3 mois après la fin de la formation, restant fidèles au secteur de l'hôtellerie et de la restauration de luxe. Grâce à la polyvalence du cursus, ils accèdent à une grande diversité de fonctions, tant opérationnelles que fonctionnelles. Nos anciens étudiants occupent ainsi des postes variés tels que réceptionniste, gouvernante d'étage ou apprenti manager

en restauration, mais aussi des fonctions de gestion et de développement commercial comme responsable événementiel, responsable des réservations, responsable cost control ou encore Aaprenti assistant directeur commercial.

## Contact(s)

> [Nathalie Veg](#)

Responsable pédagogique  
[nveg@parisnanterre.fr](mailto:nveg@parisnanterre.fr)

## Autres contacts

---

Muriel Babin  
Coordinatrice professionnelle  
[murielbabin.lpeehrl@gmail.com](mailto:murielbabin.lpeehrl@gmail.com)  
CFA Université Paris Nanterre  
[cfa@liste.parisnanterre.fr](mailto:cfa@liste.parisnanterre.fr)