

# Encadrement et exploitation en hôtellerie et restauration de luxe (EEHRL)

## Mention : 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 , Contrat apprentissage, Contrat de professionnalisation
- > Formation à distance : Non
- > Durée moyenne de la formation :  
LP - Encadrement et exploitation en hôtellerie restauration de luxe : 360 h

### Présentation

#### Présentation

Le parcours Encadrement et Exploitation en Hôtellerie et Restauration de Luxe (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. Le parcours EEHRL a ainsi pour objectif de répondre aux attentes des hôtels 5 étoiles et Palaces et des restaurants gastronomiques étoilés 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.

Ce parcours est en partenariat, depuis sa création, avec le lycée professionnel polyvalent Albert de Mun (Paris 7ème) permettant aux étudiants de bénéficier du savoir-

faire de professionnels du secteur en complément des connaissances académiques et universitaires nécessaires au développement du sens critique des étudiants.

La formation est particulièrement réservée aux étudiants en apprentissage, alternant une semaine de cours et une semaine en entreprise. Plusieurs établissements de luxe de la capitale sont régulièrement partenaires de la formation, comme le Georges V, l'Intercontinental Paris, le Bristol ou encore de nombreux boutiques-hôtels dont le charme et les prestations sont jugés comme exceptionnels.

#### Les + de la formation

Classement Eduniversal (2023)

- \* 8<sup>ème</sup> dans la catégorie Tourisme & Hôtellerie
- \* 1<sup>ère</sup> formation publique dédiée à l'hôtellerie et la restauration de luxe
- \* 3<sup>ème</sup> formation dédiée à l'hôtellerie et la restauration de luxe (toutes catégories confondues : formations publiques et privées)

### Organisation

Le parcours Encadrement et Exploitation en Hôtellerie et Restauration de Luxe (EEHRL) est composé de 2 semestres (chacun de 30 ECTS).

Chaque semestre intègre des enseignements non seulement dispensés par des enseignants-chercheurs mais aussi par des intervenants professionnels du secteur de l'hôtellerie et la restauration de luxe.

La formation est en alternance (sauf cas exceptionnels)

# Stage ou alternance

## Ouvert en alternance

---

- > Type de contrat: Contrat d'apprentissage, Contrat de professionnalisation

ou stage alterné si les conditions ne permettent pas la mise en place d'un contrat d'apprentissage

### Rythme d'alternance

1 semaine (cours) / 1 semaine (entreprise)

# Admission

## Conditions d'admission

---

La formation est sélective (cf. modalités de candidature).

Elle est accessible aux étudiants ayant obtenu un Bac +2 (soit 120 ECTS) de type :

- BTS (management hôtellerie - restauration, tourisme...)
- Licence 2 (AES, Economie - Gestion, LEA...)

## Modalités de candidature

---

Les candidats doivent présenter leur dossier sur la plateforme E-candidat de l'université.

Le processus de sélection s'effectue sur la base:

- du dossier scolaire et professionnel
- d'un entretien avec les responsables de formation.

# Et après

## Insertion professionnelle

---

Une grande majorité des étudiants diplômés de la LP EEHRL trouvent un emploi dans le secteur dès la fin de la formation, les autres poursuivent leurs études

(généralement en Master). Voici la répartition pour les 5 dernières années :

Entrée dans le monde du travail :

- \* 79% des étudiants de la promotion 2017 - 2018
- \* 65% des étudiants de la promotion 2018 - 2019
- \* 58% des étudiants de la promotion 2019 - 2020
- \* 60% des étudiants de la promotion 2020 - 2021
- \* 65% des étudiants de la promotion 2021 - 2022

Poursuite d'études en Master :

- \* 21% des étudiants de la promotion 2017 - 2018
- \* 35% des étudiants de la promotion 2018 - 2019
- \* 42% des étudiants de la promotion 2019 - 2020
- \* 40% des étudiants de la promotion 2020 - 2021
- \* 35% des étudiants de la promotion 2021 - 2022

## Fiches métiers ROME

---

- > G1401: Assistance de direction d'hôtel-restaurant
- > G1402: Management d'hôtel-restaurant
- > G1703: Réception en hôtellerie

# Contact(s)

## Autres contacts

---

Nathalie Veg-Sala

Responsable pédagogique de la formation

[nathalie.veg-sala@parisnanterre.fr](mailto:nathalie.veg-sala@parisnanterre.fr)

# Programme

## LP - Encadrement et exploitation en hotellerie restauration de luxe

| Semestre 5  | Nature | CM | TD | TP | EAD | Crédits |
|---|--------|----|----|----|-----|---------|
| <b>UE Acquérir la maîtrise d'un domaine</b>               | UE     |    |    |    |     | 18      |
| UE Gérer les R.H en Hotellerie et Restauration de Luxe    | UE     |    |    |    |     | 9       |
| Gestion stratégique des RH                                | EC     | 18 |    |    |     | 3       |
| Sourcing et recrutement                                   | EC     | 24 |    |    |     | 3       |
| Législation sociale                                       | EC     | 24 |    |    |     | 3       |
| UE Comprendre le luxe                                     | UE     |    |    |    |     | 9       |
| Luxury marketing  | EC     | 18 |    |    |     | 3       |
| Approche psycho-sociologique et professionnelle du luxe   | EC     | 18 |    |    |     | 3       |
| Stratégie de communication dans le luxe                   | EC     | 24 |    |    |     | 3       |
| <b>UE Acquérir des compétences transversales</b>          | UE     |    |    |    |     | 6       |
| UE Compétences transversales                              | UE     |    |    |    |     | 6       |
| Anglais : Histoire, pratiques et acteurs de l'HRL         | EC     |    | 24 |    |     | 3       |
| Approche managériale                                      | EC     |    | 18 |    |     | 3       |
| <b>UE Effectuer une professionnalisation</b>              | UE     |    |    |    |     | 6       |
| Gérer un établissement d'Hôtellerie et restauration       | UE     |    | 24 |    |     | 6       |
| <b>Semestre 6</b>   | Nature | CM | TD | TP | EAD | Crédits |
| <b>UE Acquérir la maîtrise d'un domaine</b>               | UE     |    |    |    |     | 12      |
| UE Gérer un hôtel et restaurant de luxe                   | UE     |    |    |    |     | 12      |
| Stratégie d'entreprise                                    | EC     | 18 |    |    |     | 3       |
| Gestion comptable et financière                           | EC     | 24 |    |    |     | 3       |
| Contrôle de gestion                                       | EC     | 24 |    |    |     | 3       |
| Stratégie et techniques de commercialisation              | EC     | 24 |    |    |     | 3       |
| <b>UE Acquérir des compétences transversales</b>          | UE     |    |    |    |     | 4,5     |
| UE Compétences transversales                              | UE     |    |    |    |     | 4,5     |
| Anglais prise de parole et communication interpersonnelle | EC     |    | 18 |    |     | 3       |
| Chinois ( initiative )                                    | EC     |    | 18 |    |     | 1,5     |
| <b>UE Mener un projet tuteuré</b>                         | UE     |    |    |    |     | 7,5     |
| UE Projet tuteuré 1                                       | UE     |    |    |    |     | 7,5     |
| Gestion de projet   | EC     |    | 18 |    |     | 3       |
| Rapport de projet tuteuré et soutenance                   | EC     |    |    |    |     | 4,5     |
| <b>UE Effectuer une professionnalisation</b>              | UE     |    |    |    |     | 6       |
| UE Se former en milieu professionnel 2                    | UE     |    |    |    |     | 6       |
| Methodologie et écriture du mémoire                       | EC     |    | 24 |    |     | 3       |
| Soutenance de mémoire                                     | EC     |    |    |    |     | 3       |