



U.F.R. DES SCIENCES JURIDIQUES ET
ECONOMIQUES DE LA GUADELOUPE

LICENCE PROFESSIONNELLE
Hôtellerie-Tourisme
Spécialité

Gestion des entreprises touristiques

PRESENTATION DE LA FORMATION

Demande d'informations :

Responsable administratif
Madame Yvelle TROUILLEFOU

Secrétariat :
Madame Marie-Claudia MEDINA
05 90 48 32 72

Responsable de la formation :
Monsieur Joël RABOTEUR

joel.raboteur@univ-ag.fr

Année universitaire 2011-2012

I. RESPONSABLES DE LA FORMATION

Intitulé de la formation :

Licence professionnelle Hôtellerie Tourisme

Spécialité : gestion des entreprises touristiques

Responsabilité pédagogique et administrative de la formation :

UFR des Sciences Juridiques et Economiques de la Guadeloupe

Université des Antilles et de la Guyane

Localisation(s) de la formation

Lycée d'hôtellerie et du tourisme du Gosier en Guadeloupe

Doyen de l'UFR : M. Jean Gabriel MONTAUBAN

Secrétariat : 05 90 48 32 59

Responsable pédagogique de la formation : Joël RABOTEUR

Maître de conférences en gestion

Secrétariat : Marie-Claudia Médina

Tel : 0590 48 32 72

Calendrier de la formation :

Début de la formation : septembre 2011.

Fin de la formation : Juillet 2012.

Résultats : fin juillet 2012.

II. CONTEXTE ET OBJECTIFS DE LA FORMATION

2.1. Contexte

L'archipel guadeloupéen et son environnement caribéen ont opté depuis quelques années vers le développement touristique. Aujourd'hui, le tourisme est considéré comme une véritable industrie, et à ce titre le personnel des hôtels, des structures d'animations, doit être formé et faire preuve de compétences. Le produit touristique se diversifie et se complexifie.

Plus que jamais l'université doit être présente et offrir aux jeunes de la Caraïbe et de l'Europe, la possibilité d'occuper des postes à responsabilité dans ce domaine.

Le marché du tourisme et des loisirs est un secteur très porteur pour la zone Caraïbe et constitue un bassin d'emploi important pour les métiers du tourisme et de l'hôtellerie.

Ainsi, l'ouverture de cette Licence professionnelle en collaboration avec le **lycée d'hôtellerie et du tourisme de la Guadeloupe** va permettre de compléter l'offre de formation en gestion de l'université, et de répondre aux besoins des entreprises et du monde du tourisme.

2.2. Objectifs

La LP HT spécialité « Gestion des entreprises touristiques hôtelières » propose une intégration dans le LMD au niveau Bac + 3. L'objectif de cette licence est de **faciliter l'insertion professionnelle** d'étudiants au niveau II des conventions collectives nationales en adéquation avec les offres d'emploi et les besoins du marché tant dans le secteur de la gestion des entreprises touristiques que dans les domaines de l'encadrement et de la création d'activités.

III. COMPETENCES VISEES ET DEBOUCHES PROFESSIONNELS

3.1. Compétences visées

Les entreprises sont en quête de jeunes diplômés capables d'évoluer, de gérer des activités et des projets. On attend de cette formation l'acquisition par l'étudiant des compétences suivantes :

- Maîtriser les enjeux des unités touristiques dans le contexte local, national, européen et international ;
- Gérer une structure touristique (hôtels, résidences hôtelières, etc..);
- Savoir être un bon manager dans une entreprise où le capital humain est primordial ;
- Concevoir des projets de développement touristique et éco-touristique ;
- Maîtriser les grandes évolutions de l'offre et de la demande touristique.

3.2. Débouchés professionnels

Direction hôtelière

- fiche métier 13134 Direction : Directeur Directrice d'hébergement grand hôtel, Directeur de résidence hôtelière, Directeur Directrice de résidence de tourisme, Assistant Assistante de direction hôtellerie, Directeur Directrice de club de vacances, Directeur Directrice de grand gîte, Directeur Directrice de village de vacances ; Responsable marketing

Tourisme

- fiche métier 13233 Contrôleur/restauration- hôtellerie

Economiste de collectivité : Gérant Gérante de restaurant de collectivité, Gestionnaire de collectivité cuisine municipale, Chef de secteur de

restauration collective, Gérant Gérante de cantine scolaire, Gérant Gérante de cuisine centrale, Gérant Gérante de cuisine hospitalière, Gérant Gérante de self-service, Inspecteur Inspectrice de restauration collective

- fiche métier 13234 Directeur de restaurant

Conception touristique

- fiche métier 43411 : Agent réceptif local tourisme, Conférencier tourisme, Guide-accompagnateur, Guide-interprète, Permanent local tourisme

IV. CONDITIONS D'ADMISSION ET EFFECTIFS

Cette Licence Professionnelle Hôtellerie-Tourisme, Spécialité : gestion des entreprises touristiques s'adresse aux étudiants titulaires :

- d'un BTS hôtellerie-Restauration, BTS AGTL, BTS VPT ;
- d'un L2 Economie et Gestion DEUG Economie et Gestion ou de la licence en ayant validé 120 crédits ;
- d'un DUT GEA (notamment ceux issus de l'IUT de Saint-Claude) ou d'un DUT TC;
- d'un DEUG AES ou de la L2 AES en ayant validé 120 crédits
- d'un BTS Management des Unités Commerciales (MUC) ;
- d'un BTS Assistant de Gestion PME-PMI ;

Pour accéder à la LP Hôtellerie Tourisme, les étudiants doivent attester de connaissances cohérentes avec les options visées. Eventuellement, sur décision du jury de recrutement, ils pourront être invités à valider certains modules au cours de leur premier semestre en licence.

Cette LP pourra être proposée aux salariés des entreprises touristiques, appartenant à des secteurs d'activités relevant du domaine de compétences, dans le cadre de la formation continue, après, si nécessaire, une procédure de Validation des Acquis de l'Expérience. Les modalités de mise en œuvre de la VAE sont définies par le décret n°2002-615 du 26 avril 2002.

V. CONTENU ET ORGANISATION DE LA FORMATION

Les volumes horaires de la formation se répartissent de la manière suivante :

Structuration de la formation				
	<i>Enseignements</i>	<i>Projets tuteurés</i>	<i>Stages</i>	<i>Valorisation</i>
1 ^{er} semestre	350	150	-	30 ECTS
2 ^{ème} semestre	150		450	30 ECTS

La formation s'appuie sur :

- Des enseignements en face à face, cours et travaux dirigés ;
- Des méthodes pédagogiques variées, projection diaporamas, conférences, travaux de groupe, exposés, rapports ;
- La réalisation d'un projet tuteuré ;
- Un stage de 12 semaines minimum dans des unités touristique.

Contenu de la formation (Voir page suivante)

Intitulé de l'UE	Eléments constitutifs de l'UE	Durée totale (en heures)	Crédits ECTS	Coefficient de l'UE
UEF 51 (90 h) : Mise à niveau et fondamentaux	ECF 511 – Comptabilité générale approfondie	30	2.5	2
	ECF 512 – Economie du tourisme	16	2.5	
	ECF 513 – Contrôle de gestion	20	2,5	
	ECF 514 – Statistiques appliquées à la gestion	24	2.5	
UEF 52 (40h) La dimension humaine des entreprises touristiques	ECF 521 – Gestion des ressources humaines	24	2	1
	ECF 522 – Psychosociologie des organisations	16	2	
UEF 53 (38 h) Marketing touristique	ECF 531 – Etude de marché	18	1	1
	ECF 532 – Gestion de projet	10	1	
	ECF 533 --Contrôle de la qualité, hygiène sécurité	10	1	
UET 54 (48 h) Tourisme durable	ECT 541 – Approfond. de la filière tourisme	16	2	1
	ECT 542 – Développement touristique durable	16	2	
	ECT 543 - Droit du tourisme	16	1	
UEP 55 (72 h) Communication et expression	ECP 551 – Anglais professionnel	20	1	1
	ECP 552 – Espagnol professionnel	20	1	
	ECP 553 – Techniques d'accueil touristique	12	1	
	ECP 554 – Connaissance des marchés touristiques	10	1	
	ECP 555 - Système d'information et de gestion touristique	10	1	
UEP 56 (62h) Préparer son insertion professionnelle	ECP 561- Technique de recherche d'emplois	16	1	1
	ECP 562- Création et reprise d'entreprise touristique	24	1	
	ECP 563- Conférences professionnelles	22	1	
Total	1^{er} semestre	350h	30	7

Intitulé de l'UE	Eléments constitutifs de l'UE	Durée totale (en heures)	Crédits ECTS	Coefficient de l'UE
UEF 61 (36 h) L'environnement juridique de l'entreprise touristique	ECF 611 – Droit du travail – droit social ECF 612 – Outils informatiques et multimédia	22 12	2 2	1
UEF 62 (24 h) Gestion administrative des entreprises touristiques	ECF 621 – gestion administrative ECF 622 – Hygiène et sécurité : normes	11 11	2 1	1
UEP 63 (98 h) Gestion opérationnelle	ECP 631 – Gestion appliquée à l'hôtellerie ECP 632 - Gestion appliquée à la restauration ECP 633 - Gestion des stocks et économat ECP 634 – Organisation et production culinaire ECP 635 - Commercialisation et vente de package	24 14 14 14 22	1 1 1 1 1	2
UEP 64 (150h) Projet tutoré	ECP 641 – Projet tutoré	6	10	3
UEP 65 (450h) Réaliser un stage 12 semaines	UEP 661 – Stage et rapport		8	3
Total	2^{ème} semestre	150h	30	10
Total formation		500h		

La licence professionnelle fait intervenir de nombreux professionnels en activité, pour environ 50% du volume horaire annuel.

Les enseignants-chercheurs intervenants dans la Licence Professionnelle :

Joël RABOTEUR, Maître de conférences en gestion à l'UAG
Fabienne ALVAREZ, Maître de conférences en gestion à l'UAG
Alain MAURIN, Maître de conférences en économie à l'UAG
Jean-Marie BRETON, Professeur de Droit à l'UAG
Taymara SYLVIA-GARCIA, Lectrice à l'UAG

Les autres enseignants :

Harry LOUISE, Professeur certifié au Lycée d'hôtellerie et du tourisme
Edouard GEOFFROY, Professeur agrégé au lycée LGT de Baimbridge,
Gaston BOSSOU, Professeur certifié au Lycée d'hôtellerie et du tourisme
Christine ROSSELET, Professeur certifié au Lycée d'hôtellerie et du tourisme
Jean-François ARCHIPCZUK, Professeur certifié au Lycée d'Hôtellerie
Jean-Michel FRAMERY, Professeur certifié au Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme
Louis DUPONT, Washington University DC
Claude DORVILLE, PRAG

Les professionnels intervenants :

Max JESOP, Cadre à Pôle emploi ;
Laurence RABOTEUR, Directrice de LRH Consultant ;
Arsenia ROUSSEAU, consultante en technique d'accueil et d'organisation
Naomie PETRINE, Consultant en tourisme ;
François PALCY, Consultant, chargé d'enseignement au CNAM
Joëlle KICHENIN, Chroniqueur gastronomique et designer culinaire
Marie-François RODE, Attachée territoriale

Conférences professionnelles :

Yves JACQUET, Directeur de Pierre et Vacances,
Daniel ARNOUX, Directeur de la Créole Beach Hôtel,
Virginie JEANNE, Directrice du Village Caraïbe, membre de l'association des relais Créole

Willy ROSIER, Directeur du Comité du Tourisme des Îles de Guadeloupe
Luc MICHAUX-VIGNES, Ancien directeur d'American Airlines.
Nathalie ISAAC, Chef du service tourisme au Conseil Régional de la Guadeloupe
Luc MICHAUX-VIGNES, Ancien directeur régional de American Airways
Micheline MICHAUX-VIGNES, directrice d'hôtel
Charles CHAVOUDIGA , Manager de la Grivelière
Francisque NIRIN, Directeur d'hôtel Le Lamasure,
Catherine TRENQUE, Déléguée Régionale au Tourisme au Commerce et à l'Artisanat
Gilda ZONZON, Manager de gîtes,

VI. LES PROJETS DE DEVELOPPEMENT DE LA FORMATION

Le lancement d'une formation constitue un investissement important.

Les entreprises peuvent soutenir, par le versement de la taxe d'apprentissage, les projets d'investissement dans l'innovation pédagogique.

Le versement de la taxe d'apprentissage se fait par le biais des organismes collecteurs agréés.

Indiquez sur le bordereau de versement que vous souhaitez verser votre contribution à :

**La Licence Professionnelle Hôtellerie-Tourisme
Spécialité gestion des entreprises touristiques
UFR SJE - Campus de Fouillole
Université des Antilles et de la Guyane.**