

CODEP-HR

LICENCE
PROFESSIONNELLE

CO-DÉVELOPPEUR
DE PROJET
EN HÔTELLERIE
RESTAURATION



DEVENEZ COLLABORATEUR DU DIRIGEANT DANS LE DÉVELOPPEMENT DE PROJETS

80%
D'INSERTION
PRO

Les points forts de la formation

- ▶ Compétences transversales en management, droit et communication ;
- ▶ Développement d'une stratégie commerciale ;
- ▶ Gestion des budgets d'investissement et d'exploitation ;
- ▶ Analyse de l'environnement d'activités (tourisme, développement durable, etc.) ;
- ▶ 80% d'insertion pro 6 mois après la fin de la formation.



J'ai

Un attrait pour le secteur de l'hôtellerie-restauration ;

Le goût du travail d'équipe pour développer un projet ;

Un intérêt pour la communication, le management, le droit et la gestion des projets ;

Un DUT GEA, GACO, TC ; un BTS Hôtellerie-Restauration, Tourisme ; une L2 validée.

Avec la LP CODEP-HR, je

Me forme dans les domaines de la gestion de projet, du management, du droit et de la communication ;

Suis capable de seconder le dirigeant pour la mise en œuvre de projets ;

Fais preuve d'une solide compétence et d'une spécialisation dans le domaine de l'Hôtellerie-Restauration.



Débouchés & Métiers



Les entreprises ► **Restaurants, hôtels, cantines de quartier associatives, domaines touristiques...**

Les missions ► **Acquisition d'un éco-label, Création d'un nouveau point de vente, Accompagnement pour une délocalisation d'un hôtel 4 étoiles, Ouverture d'une cave vinicole Bio, Développement d'une clientèle cible à l'international...**



Exemples de missions d'alternance

Clémentine	Hôtel 4 étoiles	J'assure le suivi administratif et commercial en lien avec le déménagement d'un hôtel 4 étoiles.
Judicaëlle	Hôtel / Restaurant	On m'a confié le projet de développement de réservation par Booking et le suivi de dossiers dans le cadre de l'acquisition d'une 3 ^{ème} étoile.
Sylvie	Restauration collective	Je suis chargée du développement d'une nouvelle clientèle.
Pierre	Hôtel 3 étoiles	Je dois mettre en place de nouvelles animations au sein d'un hôtel 3 étoiles.
Cléa	Restaurant	J'ai eu pour projet de faire obtenir le Bib Gourmand au restaurant.



Programme

Grands Domaines	Quelques Matières
GESTION DE PROJET ET PILOTAGE DES ORGANISATIONS	Marketing, stratégie, droit des affaires
CONNAISSANCES MÉTIERS	Hygiène et sécurité alimentaires, relations publiques et culture professionnelle, connaissances produits
PROJET	Communication axée sur la valorisation et le développement de la structure d'accueil.

Moyens pédagogiques et/ou techniques innovants :

- Accompagnement par livret électronique
- Salles de Pédagogie Innovante & Numérique
- Salles laboratoires pédagogiques (LAB)
- Parc matériel et logiciel spécifique à l'Hôtellerie et à la Restauration

RENSEIGNEMENTS, CANDIDATURES, INSCRIPTIONS

Département GEA ; iutgea@univ-st-etienne.fr ; 04.77.46.33.66

Service Formations et Entreprises ; iutse-formation@univ-st-etienne.fr ; 04.77.46.33.21
28, avenue Léon Jouhaux CS 92320 42023 Saint-Etienne

www.iut.univ-st-etienne.fr



LP CODEP-HR

Comment postuler :

Candidature via
www.iut.univ-st-etienne.fr
Pré-sélection sur dossier,
puis entretien d'admissibilité

Validation du diplôme :

Contrôle continu
(IUT et entreprise) et rapport
d'alternance + soutenance

Équipe pédagogique :

Enseignants de l'IUT
et intervenants professionnels
(50% d'intervenants pro)

Rythme d'alternance :

2 semaines IUT / 3 semaines
entreprise

Comment bénéficier de la formation :

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Congé de formation, période de professionnalisation (salariés)
- Demandeurs d'emploi (convention ou contrat de professionnalisation)

