

ORGANISATION ET GESTION DES ÉTABLISSEMENTS HÔTELIERS ET DE RESTAURATION

TYPE DE DIPLÔME

Licence professionnelle

NIVEAU D'ÉTUDE VISÉ : BAC +3

ACCESSIBLE EN :

Formation continue

Formation initiale

VAE

DOMAINE D'ÉTUDE : Alimentation, Hôtellerie, Restauration

Domaine : Sciences Humaines et Sociales

ÉTABLISSEMENT(S)

Université Toulouse - Jean Jaurès

LIEU(X) D'ENSEIGNEMENT

Toulouse

Hanoï (Viêt Nam)

Savoir-faire et compétences

Compétences transversales

- Se situer dans un environnement socioprofessionnel et interculturel, national et international, pour s'adapter et prendre des initiatives.
- Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs.
- Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale.
- Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet.
- Identifier et situer les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis de la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder.
- Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte.
- Analyser ses actions en situation professionnelle, s'auto-évaluer pour améliorer sa pratique.
- Utiliser les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information ainsi que pour collaborer en interne et en externe.
- Identifier, sélectionner et analyser avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet et synthétiser ces données en vue de leur exploitation.
- Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation.
- Développer une argumentation avec esprit critique.
- Se servir aisément des différents registres d'expression écrite et orale de la langue française.
- Communiquer par oral et par écrit, de façon claire et non-ambiguë, en français et dans au moins une langue étrangère.

Parcours

- LICENCE PRO Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration | parcours Hôtellerie Restauration
- LICENCE PRO Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration | parcours Définition et Gestion de Systèmes Alimentaires (DGSA)

Contact