

CFA SACEF

Conseillère professionnelle
Laurence Guyot
l.guyot@cfasacef.fr

Responsable de la formation

Régine Davroux
regine.davroux@cyu.fr

Secrétariat pédagogique

secretariat@hotellerie@ml.u-cergy.fr
01 41 21 74 64

<https://www.facebook.com/licenceprohotellerie/>

CY Cergy Paris Université Institut économie et gestion

ZAC des Barbanniers
Avenue Marcel Paul - 92230 Gennevilliers

www.cyu.fr

Créé en 1993, le CFA SACEF s'appuie sur les équipes d'enseignants de ses écoles partenaires et sur une équipe de conseillers professionnels qui encadrent l'apprenti et l'accompagnent sur la voie du diplôme et de son insertion professionnelle. L'ADESA (Association pour le Développement par les Entreprises franciliennes de Sections d'Apprentissage) est une association Loi 1901. Elle regroupe les entreprises partenaires du CFA SACEF et a pour objet de faciliter l'accès au dispositif de l'apprentissage des entreprises ou groupements d'entreprises qui souhaitent : recruter des apprentis, adapter des cursus de formation à leurs besoins de recrutement, créer des sections d'apprentis en s'appuyant sur des moyens de formation existants, et agir en faveur de l'apprentissage. CFA SACEF, c'est aussi une association de 650 entreprises. Au sein du CFA SACEF les formations en apprentissage vont du CAP au bac +5. CY Cergy Paris Université avec laquelle le CFA SACEF a une longue coopération sur des programmes d'apprentissage propose 154 formations regroupées par domaines : droit, économie-gestion, lettres, langues, sciences humaines et sociales, sciences et technologies.

licence professionnelle

Direction des services d'hébergement en hôtellerie internationale

Pôle hôtellerie internationale



Votre projet de carrière

Devenir

- Un cadre compétent et expert des métiers de l'hébergement à l'international.
- Un manager d'équipes et de projets.
- Un collaborateur impliqué dans les politiques de l'entreprise.

Vos missions

- Animer, diriger des équipes de réception ou des autres services d'hébergement.
- Contrôler la qualité des services.
- Suivre et optimiser l'activité quotidienne des services d'hébergement.
- Mettre en œuvre des politiques d'accueil adaptées aux différents segments de clientèle.
- Optimiser la vente des chambres à la réception.
- Fidéliser la clientèle nationale et internationale.
- Valoriser et commercialiser les espaces de l'hôtel.

Votre parcours de formation

Les enseignements, dont une partie dispensée en anglais

- Management de l'hébergement ou
- Management des espaces de l'hôtel
- Ingénierie du produit hôtelier. Conception du produit chambre, détermination et adaptation des aménagements, équipements technologiques des espaces d'accueil et de travail.
- Méthodes et pratiques managériales appliquées à l'hébergement. Gestion budgétaire et analyse financière, techniques de management et gestion des ressources humaines appliquées à l'hébergement, contrôle de la qualité de service.
- Commercialisation de l'entreprise hôtelière. Les fondements du marketing digital. Techniques de commercialisation. Distribution hôtelière. Revenu management.
- Environnement international de l'hôtellerie. Géographie touristique et économique appliquée : connaissance des marchés, des destinations, connaissance des clientèles, stratégie de chaînes ou de groupes.
- Langues étrangères appliquées à l'hébergement : anglais, préparation au TOEIC, LV2 espagnol, allemand...
- Projet tuteuré
- Mission à l'international de 2 semaines

Vos futures entreprises

Des entreprises hôtelières aux standards internationaux de tous les niveaux de gamme, intégrées à un groupe ou une chaîne hôtelière renommée.

Immersion professionnelle

Les lieux d'apprentissage : Paris et Île-de-France dans des unités hôtelières à développement international.

Contrat d'apprentissage

51 % du SMIC
18 à 20 ans

61 % du SMIC
21 à 25 ans

100 % du SMIC
26 ans et plus

Salarié(e) en entreprise

- C'est un contrat à durée déterminée.
- Contrat de travail avec une période d'essai de 2 mois.
- Durée du travail : 35 heures par semaine sauf accords particuliers.
- L'apprenti est embauché par un employeur : il est salarié.
- Il doit obéir aux règles en vigueur dans l'entreprise mais il est protégé par le droit du travail.
- Deux lieux : la coopération est étroite entre l'entreprise dans laquelle vous êtes salarié et le centre de formation dont vous dépendez.
- L'objectif de l'apprentissage est de vous apporter une formation complète : il s'agit d'un double enseignement : théorique et pratique.

- Le travail est accompagné par un maître d'apprentissage désigné par l'entreprise et répondant à des critères de qualification.
- Le salaire est fixé en fonction de l'année de formation et de l'âge de l'apprenti (voir tableau). Il est exonéré de charges sociales et de l'impôt sur le revenu. Son salaire brut = salaire net.

Étudiant(e) à CY Cergy Paris Université

- Il/elle reçoit un enseignement de 525 heures de cours dispensées avec un rythme d'alternance.
- La formation en cours est comptabilisée dans le temps de travail et rémunérée par l'entreprise, la présence en cours est donc sous la responsabilité de l'entreprise.

Votre profil

- Vous avez l'esprit de service.
- Vous possédez le sens des relations humaines.
- Vous êtes dynamique, autonome et adaptable.

Vos motivations

- Suivre une formation professionnelle en hébergement dans un environnement d'hôtellerie internationale.
- Participer au management des équipes opérationnelles.
- Appréhender les cultures internationales, pratiquer professionnellement les langues étrangères.
- Réaliser une mission à l'international.

Programme

		TD	ECTS
UE 1 Option au choix Management de l'hébergement		70	8
EC 1.1	Processus de services	35	3
EC 1.2	Relation clientèle et qualité de service	20	3
EC 1.3	Communication professionnelle	15	2
UE 1 Option au choix Management des espaces de l'hôtel		70	8
EC 1.1	Gestion de projet événementiel	35	3
EC 1.2	Relations avec les partenaires et fidélisation client	20	3
EC 1.3	Communication digitale et gestion des média sociaux	15	2
UE obligatoires			
UE 2 Ingénierie du produit hôtelier		40	5
EC 2.1	Conception du produit chambre	20	2,5
EC 2.2	Aménagement des espaces d'accueil et de travail	20	2,5
UE 3 Méthodes et pratiques managériales appliquées à l'hôtellerie		70	7
EC 3.1	Gestion appliquée à l'hôtellerie	45	4
EC 3.2	Techniques de management appliquées à l'hôtellerie	25	3
UE 4 Commercialisation de l'entreprise hôtelière		65	7
EC 4.1	Les fondements du marketing digital	20	2
EC 4.2	Techniques de commercialisation - négociation	20	2
EC 4.3	La distribution hôtelière - Revenu management	25	3
UE 5 Environnement international		40	4
EC 5.1	Les destinations et les marchés. Stratégies de développement	20	2
EC 5.2	Diversité culturelle	20	2
UE6 Langues étrangères Anglais et une LV2 au choix obligatoires		100	11
EC 6.1	Anglais écrit	20	2
EC 6.2	Anglais appliqué à l'hébergement	20	3
EC 6.3	TOEIC	20	2
EC 6.4	Espagnol ou allemand écrit	20	2
EC 6.5	Espagnol ou allemand appliqué à l'hébergement	20	2
UE 7 Projet tuteuré		70	6
EC 7.1	Montage et suivi du projet tuteuré	45	3
EC 7.2	Mémoire et soutenance du projet	25	3
UE 8 Mission à l'international		70	4
EC 8.1	Montage et suivi de la mission	35	2
EC 8.2	Finalisation du dossier et soutenance de la mission	35	2
UE 9 Immersion professionnelle			8
EC 9.1	Montée en compétences de l'apprentissage. 2 évaluations		5
EC 9.2	Dossier de mission en entreprise, soutenance de retour d'expérience		3