

Licence Pro. MOHR

■ Lieu de formation :

CENTRE DE FORMATION OGEN JEANNE D'ARC
dénomination «AULN'AREP»

157 rue de l'Hôtel de Ville - 59620 AULNOYE - AYMERIES

☎ : 03/27/53/62/72 - Fax : 03/27/53/62/79 - ✉ : direction.cfaarep@inst-jasc.fr

■ Intitulé légal de la formation :

Licence Professionnelle Management des Organisations et Gestion des Etablissements Hôteliers et de Restauration

■ Définition du poste / Objectifs professionnels :

Le Directeur/Manager dirige, organise et coordonne l'ensemble des services d'un établissement hôtelier ou de restauration. Il définit les règles de fonctionnement et la politique commerciale de l'établissement selon des objectifs de rentabilité, la charte qualité de l'établissement et les normes d'hygiène et de sécurité. Il peut participer à l'accueil et au service des clients.

■ Objectifs de la formation :

- 1) vous préparer à devenir un manager/directeur
- 2) vous permettre de devenir rapidement un(e) vrai(e) professionnel(le)
- 3) vous faire entrer sur le marché du travail

■ Public visé et Conditions d'admission :

Prérequis : La maîtrise des savoirs de base (lire, écrire et compter) est nécessaire. Accueil de demandeurs d'emploi, jeunes ou adultes, hommes ou femmes, être âgé de 18 ans au minimum.

Titulaire d'un diplôme de niveau Bac+2 (niveau 5) en hôtellerie, restauration, commerce ou gestion.

Accès à la formation : Dossier de candidature, entretien individuel. Possibilité d'intégration dans la formation sous 10 jours à compter de la demande.

■ Dates et durée de la formation : octobre à septembre de l'année suivante

Formation en contrat de professionnalisation : 510 Heures en centre + 34 semaines en entreprise

Formation continue : 510 Heures en centre + 16 semaines de stage minimum

■ Contenu de la formation :

(PROGRAMME)

LICENCE PRO

PROGRAMME	Crédits
Majeures	60
Module économique et juridique	12
Module Gestion des moyens et des Hommes	16
Module santé et protection du consommateur	12
Module professionnel	8
Total crédits Majeures	48
Mineures	
Module Langue	4
Module techniques professionnelles	8
Total crédits Mineures	12

La licence professionnelle Management des Organisations est structurée en 2 semestres de 30 crédits chacun. Les modules sont organisés en une majeure obligatoire et une mineure contrainte.

■ Tarif : formation continue 3 000€ TC

■ **Nombre minimum de stagiaires par session : 10** **Nombre maximum de stagiaires par session : 25**

■ **Modalités pédagogiques** : Les cours magistraux alternent avec des TD (travaux dirigés) ou TP (travaux pratiques), auxquels s'ajoutent un projet tutoré individuel ou collectif et des périodes en entreprise

F
O
R
M
A
T
I
O
N

■ **Modalités d'évaluation des atteintes des objectifs de la formation** : contrôle continu au cours de la formation et présentation d'un mémoire à un jury à la fin de la formation

■ **Validation – formalisation à l'issue de la formation** : chaque étudiant devra valider la majeure et obtenir une note globale au moins égale à 150 sur 300. La majeure est validée si l'étudiant valide chaque module constitutif de la majeure. En cas d'échec à une matière, l'étudiant peut la repasser soit par contrôle oral ou écrit. Validation totale si acquisition des 60 crédits = Diplôme de niveau 6 délivré par le Ministère de l'Education Nationale
Validation partielle possible des crédits (nous consulter pour détails)

■ **Suite de parcours** :

Poursuite d'étude possible en école de commerce ou d'ingénieurs, Master.

Une enquête sur les conditions d'emploi des diplômés 2015 de l'université montre que 94% des titulaires de licence professionnelle sont en activité 30 mois après la fin des études. 8 sur 10 occupent un emploi stable et 7 sur 10 appartiennent à la catégorie cadre ou profession intermédiaire (source : RERS 2019).

Le titulaire de la Licence Pro MOHR peut se diriger vers tous les métiers de l'hôtellerie, restauration, du tourisme aussi bien en France qu'à l'étranger.

Secteurs d'activités : Etablissements de restauration rapide, restaurant à thème, restaurant de collectivité, restaurant gastronomique, restaurant traditionnel.

■ **Les partenaires** :

Partenaires fondateurs : des entreprises sont pleinement associées à la licence professionnelle : AUTOGRILL, ELIOR, FLUNCH.

Exemples d'entreprises ayant pris des étudiants en contrat de professionnalisation : COURTEPAILLE, LEON DE BRUXELLES, BURGER KING, BRASSERIE AU BARON, PIZZA PAI, GRAND HOTEL GERARDMER, ...

■ **Accessibilité** :

Les locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Les prestations sont adaptées en fonction des profils des candidats.

■ **Renseignements** :

Directeur et Responsable pédagogique: **José LOUGUET**
Secrétariat : **Nathalie DEBRUYNE**

Responsable administratif : **Sophie MARELLE**

■ **Résultats de la dernière session** :

Chiffres session octobre 2019

97 %
DE STAGIAIRES
SATISFAITS

100 %
DE RÉUSSITE
AUX EXAMENS