

## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Métiers du tourisme et des loisirs », parcours « Management et gestion des organisations hôtelières, de restauration et d'événements en Polynésie française », en partenariat avec le Ministère du Tourisme

### ➤ RESPONSABLE PEDAGOGIQUE

**VIALLET Boris**  
Professeur certifié en  
économie-gestion

#### Intervenants :

**VIALLET Boris**  
Enseignant en économie-  
gestion

**ETCHECOPAR Maïder**  
Enseignante en anglais

**BERSON Yoan**  
Dirigeant d'entreprise

**COUSIN Simon**  
Spécialiste en communication  
digitale

**LISSANT Vaihere**  
Directrice marketing et  
communication du GIE Tahiti  
tourisme

**ROUSTAN Nadia**  
Guide Touristique

**TORRENTE Frédéric**  
Chercheur, spécialiste de la  
culture polynésienne

**VIDAL Cédric**  
Dirigeant d'entreprise

### ➤ CALENDRIER

**Ouverture en août 2021  
avec un effectif de 20  
stagiaires**

### ➤ LIEU DE FORMATION

**Campus d'Outumaoro**  
Université de la  
Polynésie française

#### Objectifs et compétences développées

- Acquérir les compétences pour devenir assistant chef de service et évoluer vers des postes d'encadrement dans les hôtels internationaux, la restauration ou les entreprises d'événementiel
- Connaître les processus hôteliers et les outils du management dans le contexte règlementaire et culturel de la Polynésie française.
- Adaptation pédagogique à la crise de la COVID-19
- Ouverture à l'international

#### Public et conditions d'accès

- Diplôme de niveau 3 (BTS, DUT, Licence...) ou avoir validé les deux premières années d'une Licence en Economie-Gestion ou Licence de Géographie-Aménagement.
- Les candidats n'ayant pas les titres requis, mais ayant acquis une expérience professionnelle dans le secteur du tourisme, peuvent solliciter leur inscription par validation des acquis professionnels.
- Sélection des candidats : procédure de sélection et entretien de recrutement avec les responsables pédagogiques

#### Débouchés

Assistants chefs de service, fonctions d'encadrement opérationnel dans les complexes d'hôtellerie, de la restauration ou de l'événementiel

#### Organisation pédagogique

Semestre 1 : Août à Décembre

Semestre 2 : Janvier et Février

Stage obligatoire de minimum 4 mois et de maximum 6 mois (du 1<sup>er</sup> Mars au 31 Août)

#### Contenu

UE 5.1 Economie du tourisme (30h, 3 ECTS)

UE 5.2 Marketing du tourisme (30h, 3 ECTS)

UE 5.3 Entreprenariat touristique (30h, 3 ECTS)

UE 5.4 Gestion des ressources humaines et gestion de crise (40h, 4 ECTS)

UE 5.5 Stratégie et organisation en hôtellerie (20h, 2 ECTS)

UE 5.6 Pilotage de la performance (30h, 4 ECTS)

U.E 5.7 Outils numériques et bureautique (30h, 3 ECTS)

UE 5.8 Communication et langues étrangères (25h, 3 ECTS)

UE 5.9 Projet tuteuré : organisation événement, méthodologie et travaux en autonomie (65h, 5 ECTS)

UE 6.1 La culture et la destination polynésienne (20h, 3 ECTS)

UE 6.2 Droit du travail en Polynésie Française (30h, 3 ECTS)

UE 6.3 Revenu Management (25h, 4 ECTS)

UE 6.4 La destination polynésienne (Organisation de la destination et Guide Touristique, conception d'itinéraire en Polynésie française ; 20h, 2 ECTS)

UE 6.5 Web marketing et community management dans le tourisme (25h, 3 ECTS)

UE 6.5 Communication et langues étrangères (15h, 2 ECTS)

UE 6.6 Projet tuteuré : organisation événement, méthodologie et travaux en autonomie (65h, 5 ECTS)

UE 6.7 Projet Professionnel : stage de 4 à 6 mois (7 ECTS)

#### Durée

- Semestre 1 : 300h d'enseignements
- Semestre 2 : 200h d'enseignements puis stage de 4 à 6 mois
- 130h de projet tuteuré sur l'événementiel

#### Validation

Contrôle continu, projet tuteuré, rapport d'activité incluant l'évaluation de la formation en entreprise

#### Droits d'inscription :

Étudiant : 31 265 F CFP (tarif national susceptible d'être modifié par arrêté ministériel)

Adulte en reprise d'études : 75 000 F CFP