

CONTRAT D'APPRENTISSAGE 1 AN

RNCP40112 | NIVEAU 6

LICENCE PRO OGEHR - RCC

Avec l'EPMT, formez-vous à la Licence Pro Organisation et Gestion des Établissements Hôteliers et de Restauration – Restauration Collective et Commerciale à Paris 17 pour faire de votre passion, votre métier. Formation de l'Université Gustave Eiffel en partenariat avec l'EPMT

LA LICENCE PRO OGEHR - RCC VISE PLUSIEURS OBJECTIFS

- Former de futurs directeurs et managers de l'hôtellerie à l'international.
- Leur permettre d'obtenir un diplôme de niveau 6.
- Leur permettre d'acquérir une expérience professionnelle grâce à l'alternance.

PUBLIC & PRÉREQUIS

Pour une formation en 1 an en apprentissage

Être âgé de **16 à 29 ans révolus** (30 ans moins 1 jour) **ET**
Être titulaire d'un **diplôme de niveau 5** : BTS, DUT ou L2 avec
**priorité aux titulaires du BTS Management en Hôtellerie-
Restauration ET**

Posséder une **bonne connaissance de l'hôtellerie restauration.**

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance

2 jours à l'EPMT / 3 jours en entreprise.

Volume horaire total

550 heures dont 200 dispensées par l'université Gustave Eiffel.

À SAVOIR

Qui peut signer un contrat d'apprentissage ? Conditions & Exceptions : www.service-public.fr

L'âge maximum peut être repoussé dans certaines conditions : poursuite de formation, situation de handicap ...

Le programme est ouvert en alternance en formation initiale et en formation continue.

QUALITÉS REQUISES

Excellente présentation et prise d'initiatives.
Sens de la communication (clarté et concision) et esprit analytique.
Autonomie, polyvalence et réactivité.

DÉPOSER SA CANDIDATURE

La procédure générale

- Date de clôture : jusqu'à la date limite d'inscription à l'examen selon le certificateur.
- Postuler sur le site de l'EPMT et assister à une séance d'informations.
- Passer un entretien d'admission sur convocation et éventuellement un test de positionnement.

Les exigences pour suivre la formation initiale dans son intégralité en contrat d'alternance

- Le contrat d'apprentissage doit être conclu au plus tard 3 mois après le commencement de la formation.
- Le contrat de professionnalisation doit débuter en même temps que la formation.
- Vous serez accompagné dans vos recherches dès votre admission.

CANDIDATURE@EPMT.FR

Taux de réussite aux examens session 2025 : 94%

LIEU DE FORMATION : LES INTERVENANTS UNIVERSITAIRES SE DÉPLACENT À L'EPMT

Un campus où il fait bon vivre et se former : EPMT | 17 rue Jacques Ibert - 75017 Paris

- Transports : M3 Louise Michel | Bus et Tramway T3b Porte de Champerret | RER C Pereire | Transilien L Clichy-Levallois.
- Parking : 10 places disponibles pour les deux roues.

- Accès au public : Du lundi au vendredi de 8h30 à 17h30.
- Planning des cours : Du lundi au vendredi de 8h30 à 18h30.
- Portes Ouvertes : Deux samedis en février et en mars.
- Locaux : Tous nos espaces techniques sont contrôlés régulièrement pour la mise en conformité.
- Accessibilité : Notre site de formation est accessible au public à mobilité réduite.
- EPMT Home : Un foyer attenant de 80 chambres réservé aux majeurs.
- Jardin pédagogique : Des bacs potagers pour sensibiliser les apprenants à la biodiversité.
- Salle de jeux.

AGENDA 2026

Des évènements pour concrétiser votre projet

- Séances d'informations : Mercredis 14/01 - 28/01 - 18/02 - 01/04 - 29/04 - 20/05 - 10/06.
- Séances d'entretiens : Mercredis 21/01 - 04/03 - 18/03 - 15/04 - 06/05 - 27/05 - 03/06 - 17/06 - 01/07.
- Journées Portes Ouvertes : Samedis 07/02 et 14/03.
- Forums recrutement : Mercredis 11/02 - 25/03 - 24/06.
- Pré-rentree : Fin août.
- Rentrée : De septembre à l'échéance d'inscription à l'examen et selon la capacité d'accueil.

COMPÉTENCES

Neuf blocs de compétences conçus pour maximiser l'insertion professionnelle

- BLOC 1 : Utiliser les outils numériques de référence.
- BLOC 2 : Exploiter des données à des fins d'analyse.
- BLOC 3 : S'exprimer et communiquer à l'oral, à l'écrit, et dans au moins une langue étrangère.
- BLOC 4 : Se positionner vis à vis d'un champ professionnel.
- BLOC 5 : Agir en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle.
- BLOC 6 : Commercialiser des produits et animer une prestation dans le domaine de l'hôtellerie-restauration.
- BLOC 7 : Mettre en œuvre la politique RH d'une organisation.
- BLOC 8 : Mettre en œuvre les stratégies de marketing et de commercialisation.
- BLOC 9 : Coordonner et assurer la mise en œuvre de contrôles de qualité et de conformité.

PROGRAMME

Les enseignements fondamentaux

- Anglais.
- Communication.
- Gestion.
- Connaissance de l'entreprise.
- Gestion Ressources Humaines.
- Management.
- Marketing.

Les enseignements approfondies

- Gestion appliquée à la restauration.
- Contrôle de gestion appliqués à la restauration.
- Revenu management en restauration.
- Informatique.

La connaissance du métier

- Géographie du patrimoine culinaire.
- Droit du travail.
- Fiscalité.
- Innovation culinaire.
- Process et organisation.
- Cuisine et religion.
- Hygiène et sécurité.
- Gestion des risques et contrôle de qualité HR.

Le projet tutoré et les conférences

- Projet tutoré.
- Conférences.

L'alternance et le mémoire

- Alternance
- Mémoire

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Les experts de la formation

Les métiers auxquels prépare l'EPMT sont aussi bien féminins que masculins. L'emploi du masculin pour désigner des personnes, des métiers, des fonctions n'a d'autre finalité que celle de fluidifier la lecture et n'a donc aucune intention discriminatoire, conformément aux valeurs d'égalité et de mixité portées par l'EPMT

- Enseignements : Dispensés par l'Université Gustave Eiffel en partenariat avec l'EPMT.
- Formateurs techniques : Consultants ou professionnels des métiers de l'hôtellerie-restauration.
- Responsable pédagogique : Jean-Philippe Barret | Professeur agrégé
- Responsable de la formation : Karim Fraoua - Enseignant | Chercheur de l'Université Gustave Eiffel
- Coordinateur pédagogique : Éric Malaprade | e.malaprade@epmt.fr
- Conseiller Principal d'Éducation : Albin Racon | a.racon@epmt.fr
- Référente handicap : Margaux Da Costa | m.dacosta@epmt.fr
- Référente mobilité : Florence Heudron | mobilite@epmt.fr
- Service d'aide au placement : placement@epmt.fr

Les conférenciers

- Melissa Van Hyft Ep Varao - Business Development.
- Peter Szende - Hospitality Management.
- Stanley Buchin - Revenu Management

Les outils de suivi des apprenants

- Outils de suivi de présence : Badge, appels en classe et/ou feuilles d'émargement.
- Outils de suivi pédagogique : Conseil de classe, progressions pédagogiques et référentiel de formation.

MOYENS TECHNIQUES

Des locaux modernes avec un accès Wifi

- 1 salle polyvalente de 360 m² : La salle Jean Blat.
- 1 self de 390 m² : La Cantine Gourmande.
- 1 bibliothèque de 120 m².
- 1 gymnase de 540 m².
- 25 salles de cours de 15 à 34 places équipées de tableaux interactifs.
- 3 salles informatiques de 31 postes avec imprimante et vidéo-projecteur.
- 11 vestiaires hommes et femmes équipés des casiers individuels.

Des outils numériques adaptés

- Salles informatiques : accès personnalisé et sécurisé.
- ENT : emploi du temps, bourse aux offres d'alternance, CV EPMT, carnet électronique ...
- Office 365 : Teams, Word, Excel, Powerpoint, OneDrive ...
- Digital Learning : Moodle, Projet Voltaire, Rise Up, Rapidmooc ...
- Logiciels professionnels : Optimis, Hotel Easy, Euresto ...

MODALITÉS D'EXAMEN

Des épreuves professionnelles

Toutes les épreuves en ponctuel sont fixées par le calendrier de l'Éducation Nationale.

Toutes les épreuves en CCF sont fixées par le calendrier de l'EPMT.

- épreuve : écrite, à partir de et en CCF.
- Soutenance : orale, en septembre et en CCF.

Des épreuves générales

Toutes les épreuves en ponctuel sont fixées par le calendrier de l'Éducation Nationale.

Toutes les épreuves en CCF sont fixées par le calendrier de l'EPMT.

En cas d'absence ou d'échec

- Deuxième session épreuves CCF : avant fin mai, uniquement pour les candidats excusés par un certificat médical.
- Deuxième session épreuves ponctuelles : en septembre, uniquement pour les candidats excusés par un certificat médical.
- Doublement : possible avec bénéfice des notes, uniquement sur accord de la direction pédagogique.

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

À l'issue de la formation, le titulaire de la licence OGEHR peut :

- Occuper un poste évolutif d'encadrement dans les unités d'hébergement ou chargé de produit et/ou de clientèle ou responsable de centre de profit.
- Certains étudiants choisissent d'intégrer le milieu professionnel et d'autres poursuivent leurs études en MBA ou Master pro, principalement en apprentissage.
- Les activités possibles sont : adjoint gérant, adjoint chef de secteur, adjoint de direction, responsable de centre de profit, chargé de la distribution, community manager.

Possibilité de poursuivre une carrière à l'étranger.

FINANCEMENT

Selon votre statut, plusieurs dispositifs permettent de financer la formation :

- Pour une formation en apprentissage : la formation est gratuite pour l'apprenti, elle est financée par un contrat.

- Pour une formation continue selon l'article L 6313-1 du Code du travail : 20€/h. (l'ADMT est exonérée de la TVA).
- Prise en charge de l'entreprise : montant sur www.francecompetences.fr - rubrique référentiels.

FRAIS ADMINISTRATIFS

Les frais administratifs sont transférés sur le compte self.

- 65€ pour une formation initiale : remboursable sous conditions.

FRAIS DE FORMATION (TARIFS 2025)

Les tenues, les accessoires

Le pack féminin Uniforme Prestige comprend un pantalon, une veste, deux tops noirs et deux twillies or. L'uniforme se porte au choix avec les escarpins (*en sus*) ou les derbies (*en sus*). Le pack masculin Uniforme Prestige comprend un pantalon, une veste et une chemise blanche. L'uniforme se porte avec la cravate EPMT Morgane Diffusion (*en sus*) et des chaussures noires de ville.

- Uniforme Prestige : [pack masculin 238€] [pack féminin 247€] [jupe facultative 48,80€] [escarpins 4,5cm 92€] OU [escarpins 4cm 59€] OU [derbies 78,30€] | Achat en ligne - mot de passe : paris

Le transport, la restauration

Transport : Prise en charge des frais de transports publics par l'employeur à hauteur de 50% du forfait.

Restauration : Remboursement par les OPCO en fin d'année scolaire de 3€ par repas consommé à la Cantine Gourmande dans le cadre d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise du secteur privé.

- Régime demi-pensionnaire pour déjeuner tous les jours de présence à l'EPMT : 6,20€ par repas.
- Régime externe pour déjeuner uniquement les jours de TP et occasionnellement les autres jours de présence à l'EPMT : 6,30€ par repas.

Tous les tarifs sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés.

Les frais de formation peuvent être réduits si vous possédez déjà de l'équipement EPMT.

Conservez toutes vos factures acquittées, elles vous seront demandées si vous êtes éligible aux différentes aides.