



Unité de Formation par Apprentissage

LICENCE

GESTION DES ORGANISATIONS MENTION
MANAGEMENT ET RESSOURCES HUMAINES



Faire grandir les talents



43, avenue de la gare
48200 St Chély d'Apcher

☎ 04 66 31 00 99

✉ apprentissage@ensemble-sacre-coeur.fr

🌐 www.ufa-sacre-coeur.fr

Établissement d'enseignement privé sous contrat d'association avec l'État



le cnam
Occitanie



- **Durée de la formation** : 1 an
- **Niveau terminal d'études** : BAC+3
- **Nature du diplôme** : National - Niveau 6
- **Référence cnam** : LG03601A • **Code RNCP** : 35924
- **Formation diplômante** : par apprentissage
- **Date d'enregistrement de la certification** : 24/09/2021
- **Certificateur** : le cnam
- **Coût de la formation** : gratuit pour l'apprenti*
- **Nombre d'heures de la formation** : 525 (en UFA)

* financement OPCO

La **Licence Gestion des Organisations**, diplôme d'État de niveau 6, se prépare - *en 1 an après un diplôme BAC+2* - par apprentissage à l'UFA de l'école hôtelière Sacré-Cœur de Saint Chély d'Apcher, en partenariat avec :

le **cnam**
Occitanie

PRÉREQUIS

- Être titulaire d'un bac+2 (ex : BTS MHR, Tourisme, MCO, NDRC, Communication, L2...)

ADMISSION

- Dossier de candidature
- Entretien individuel
- Proposition d'accompagnement des candidats retenus dans la recherche d'entreprise d'accueil
- Places disponibles : 15

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le secteur de l'hôtellerie-restauration est une des branches d'activité du secteur tertiaire. Ce secteur compte parmi ceux qui recrutent le plus, allant de la personne pas ou très peu qualifiée à la personne disposant d'un Bac + 5 : Restauration commerciale, restauration collective, entreprises connexes à l'industrie hôtelière : résidence médicalisée et maison de retraite, santé et bien-être, village de vacances, parc de loisirs, restauration embarquée (terre, mer, air), hôtellerie de plein air....

MÉTIER ACCESSIBLES

- Adjoint de direction opérationnelle
- Responsable marketing
- Chargé de mission/ projet
- Assistant de gestion
- Chargé de recrutement

OBJECTIFS DE LA FORMATION

La licence gestion des organisations est une qualification des managers polyvalents, en capacité de gérer des projets et des processus en intégrant les dimensions contractuelles, juridiques et de contrôle financier. Conférer des compétences en management de proximité, en méthodes, en mise en œuvre de démarches et d'outils d'organisation, en communication dans l'organisation.

Le management des organisations est une démarche à la fois globale et spécifique au sein de l'entreprise.

En pratique, c'est la mise en synergie des compétences, des situations, de l'environnement et des technologies, en vue d'atteindre les objectifs concurrentiels par l'innovation dans un contexte de mondialisation des marchés.

Il s'agit par conséquent de former des cadres moyens capables de faire la synthèse entre plusieurs fonctions de l'organisation, de gérer les ressources humaines, de piloter un projet et de développer une culture d'intelligence économique au sein de l'entreprise.

CONTENU DE LA FORMATION (SUR 12 MOIS)

- Méthodes et outils de l'organisation
- Démarches et outils de l'organisateur
- Règles générales du droit des contrats
- Droit du travail : relations individuelles
- Management des organisations
- Gestion des RH et des équipes
- Principes généraux de fiscalité des entreprises
- Anglais professionnel
- Rapport d'activité

RYTHME D'ALTERNANCE

- 4 semaines en entreprise et 3 semaines en unité de formation
- 37 semaines en entreprise
- 15 semaines en unité de formation

COMPÉTENCES ACQUISES AU TERME DE LA FORMATION

- Secondier un chef d'entreprise ou de service, en apportant des compétences transversales dans une approche gestionnaire, managériale et organisationnelle
- Optimiser l'organisation et le pilotage des équipes
- Comprendre et utiliser les informations comptables et financières liées à l'activité de l'entreprise, de l'unité ou de l'organisation
- Préconiser et piloter des actions correctives

CHOISIR DE RÉALISER SA LICENCE AVEC LE CNAM ET L'UFA DE L'ÉCOLE HÔTELIÈRE SACRÉ COEUR, C'EST FAIRE LE CHOIX DE :

- Suivre des cours conçus par le Cnam, c'est un gage de reconnaissance de la Licence, un atout supplémentaire sur le marché du travail pour un jeune diplômé.
- Faire bénéficier les entreprises qui accueillent les apprenants, d'un contact privilégié et d'un suivi avec des responsables de l'alternance du Cnam Occitanie et de l'UFA Sacré Cœur.
- La signature des contrats engage une confiance mutuelle, assure le bien-fondé de la mission confiée.
- L'alternance est une immersion dans la vie professionnelle, un saut dans le grand bain.
- Avoir un accès à des outils de travail numériques et à un accompagnement sur-mesure (atelier coaching pour la recherche d'entreprise, suivi et conseil,...).

ÉVALUATION ET CERTIFICATION

Dans chaque discipline, l'apprenti(e) est évalué(e) tout au long de sa formation. L'ensemble de ses résultats est enregistré sur notre plateforme ÉCOLE DIRECTE. Tous les semestres, l'ensemble des formateurs se réunit en conseil pour faire le bilan de la période et pour communiquer des recommandations à l'apprenti(e).

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Études de cas, analyse de dossiers, synthèses, mises en situation, épreuves écrites individuelles.
- La délivrance de la licence est conditionnée par la réalisation d'un rapport d'activité professionnelle permettant de vérifier l'acquisition des compétences visées par la licence.

CERTIFICATEUR

- Le Cnam

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, VOUS OBTIENDREZ :

- Licence générale Droit, Economie, Gestion mention Gestion parcours Gestion des organisations

POURSUITE D'ÉTUDE

- école de commerce en 2 année,
- Master management
- Master gestion de projets
- Master administration des entreprises....

DÉBOUCHÉS

Les titulaires d'une licence pro management des organisations s'insèrent facilement dans les services d'administration générale, le management de proximité, l'appui opérationnel au développement commercial des entreprises, des collectivités locales et des associations.

Ils sont tout fait formés pour créer leur propre entreprise.

INDICATEURS

Tous les indicateurs de performance sont à votre disposition en ligne (effectifs, résultats aux examens des deux dernières sessions, taux de rupture, insertion professionnelle...) : <https://www.cnam.fr/>

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise
- Les cours ont lieu en présentiel en classe entière ou demi-groupe.
- Les travaux pratiques se déroulent sur les plateaux techniques dédiés.
- Un accompagnement personnalisé est mis en place si nécessaire.
- Conseils de classe une fois par semestre avec bulletins envoyés aux entreprises et à l'apprenant

PUBLIC CONCERNÉ PAR L'APPRENTISSAGE

- Être âgé de 15 à 29 ans révolus

Sans limite d'âge dans les cas suivants :

- la préparation d'un diplôme ou titre supérieur à celui obtenu ;
- les travailleurs handicapés ;
- les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise ;
- les sportifs de haut niveau

Le postulant doit être de nationalité française, ressortissant de l'UE, de la Confédération Suisse, de l'espace économique européen (Islande, Liechtenstein et Norvège) ou étranger en situation régulière de séjour et de travail.

RÉMUNÉRATION DE L'APPRENTI

	10 à 17 ans	18 à 20ans	21 à 25 ans	26 ans et +
1 ^{re} année	27% du SMIC	43% du SMIC	53% du SMIC	100% du SMIC
2 ^e année	39% du SMIC	51% du SMIC	61% du SMIC	100% du SMIC

Rémunération brute mensuelle minimale d'un apprenti pour un temps plein. Plus d'informations sur le contrat d'apprentissage et sur le montant du salaire : <https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F2918> - <https://entreprendre.service-public.fr/vosdroits/R16148>

AMÉNAGEMENT DE LA FORMATION

Notre Unité de formation pour apprentis est accessible au public en situation de handicap. Nous proposons un accompagnement collectif et personnalisé selon les situations en partenariat avec des organismes spécialisés.

Les personnes en situation de handicap peuvent directement prendre contact avec l'UFA Sacré Cœur puis la référente handicap, afin d'envisager des aménagements de la formation. Mail : get_handicap@lecnam.net

Les personnes ayant une RQTH peuvent également bénéficier d'un aménagement aux principes de la durée de leur contrat d'apprentissage, voire de la quotité hebdomadaire du temps de formation pratique comme théorique. Elles peuvent passer leurs examens selon d'autres modalités que les examens ponctuels ou par contrôle en cours de formation : la forme progressive, c'est-à-dire en étalant la passation des épreuves sur plusieurs sessions. En effet, ils ont la possibilité de valider un/ou des blocs de compétences.

POURQUOI ÉTUDIER AU SACRÉ-COEUR ?

L'UFA Sacré-Cœur se situe dans un cadre idéal et privilégié propice à l'épanouissement de chacun :

Au cœur d'un campus de 4.5 Hectares, où cinq secteurs pédagogiques distincts - collège, lycée général, école hôtelière, école des métiers et pôle d'enseignement supérieur - donnent à chacun la possibilité d'atteindre son niveau d'excellence.

Les plateaux techniques des lycées (hôtelier et industriel), les projets réalisés sur le terrain, les échanges avec des partenaires privilégiés permettent aux jeunes d'être en contact très régulièrement avec le monde professionnel, de vivre des situations réelles et d'appréhender les exigences et opportunités d'emploi du secteur. Cette structure, assure non seulement un environnement au plus proche des exigences des professions mais également l'utilisation d'un équipement professionnel performant.

Un esprit familial au cœur d'un réseau de professionnels favorisant des relations privilégiées qui permettent de répondre à des projets professionnels adaptés au marché de l'emploi.

UN ACCOMPAGNEMENT SUR MESURE !

- Dans le choix des entreprises ;
- dans les démarches administratives ;
- la mise en contact avec un professionnel adapté à votre projet ;
- une équipe avec une culture de la formation professionnelle ;
- des référents en charge du suivi des alternants en entreprise.

Dans le cadre de cet apprentissage, à l'issu d'un entretien pour déterminer votre projet professionnel et notre accord d'inscription, nous vous mettrons en contact avec une entreprise pour la signature d'un contrat d'apprentissage qui validera votre inscription définitive.

www.ufa-sacre-coeur.fr/inscription

La formation de l'apprenti s'effectue également au sein de l'entreprise pour laquelle il travaille.

L'apprenti est placé sous la responsabilité d'un maître d'apprentissage (voire deux) choisi(s) en fonction de leurs connaissances professionnelles. Le maître d'apprentissage accompagne l'apprenti tout au long de sa formation pour lui transmettre ses connaissances et savoir-faire. Il est en lien direct avec l'UFA via son livret de suivi.

UN ESPRIT CAMPUS OÙ LA VIE EN COLLECTIVITÉ EST FAVORISÉE

LA VIE EN COLLECTIVITÉ SUR CHAQUE SECTEUR

- Un espace TV
- Un Foyer
- Un Conseil des délégués et de la vie des lycéens
- Un Conseil d'élèves pour le foyer
- Un internat avec des chambres de 4 à 6 lits
- Des activités sportives, culturelles et créatives
- Des soirées à thème pour les internes

LA VIE EN RÉSIDENCE POUR LES MAJEURS

UNE RÉSIDENCE DE 120 STUDIOS ÉQUIPÉS d'un coin cuisine, chambre, d'un espace de travail et d'un espace toilettes et douche.

UN CONSEIL DE VIE DES ÉTUDIANTS (CVE) qui, en relation et dans le respect des valeurs prônées par l'établissement, constitue une incitation à l'implication et l'engagement des étudiants à prendre des responsabilités et initiatives.

OUTILS ET MOYENS TECHNIQUES

- Salles de formation équipées d'ordinateurs et de vidéoprojecteur
- Plateaux techniques pédagogiques équipés d'équipements modernes
- Cloud via Ecole Directe avec mise à disposition des supports pédagogiques
- Centre de documentation et d'informations ouvert tous les jours
- Abonnement de l'établissement aux principaux magazines et journaux de la profession

ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE ET ADMINISTRATIVE

- Formateurs et formatrices experts et titulaires au minimum d'un bac+2/+4 et/ou d'une expérience professionnelle d'au moins 5 ans dans le domaine
- Référent de suivi en entreprise
- Référentes handicap et mobilité
- Équipe administrative

HÉBERGEMENT (2025-2026)

Apprentis mineurs et majeurs :

➤ **Hébergement en internat** : 59€/semaine de présence (restauration incluse)

Apprentis majeurs uniquement :

➤ **Hébergement en studio** : 95€/semaine de présence (restauration non incluse)

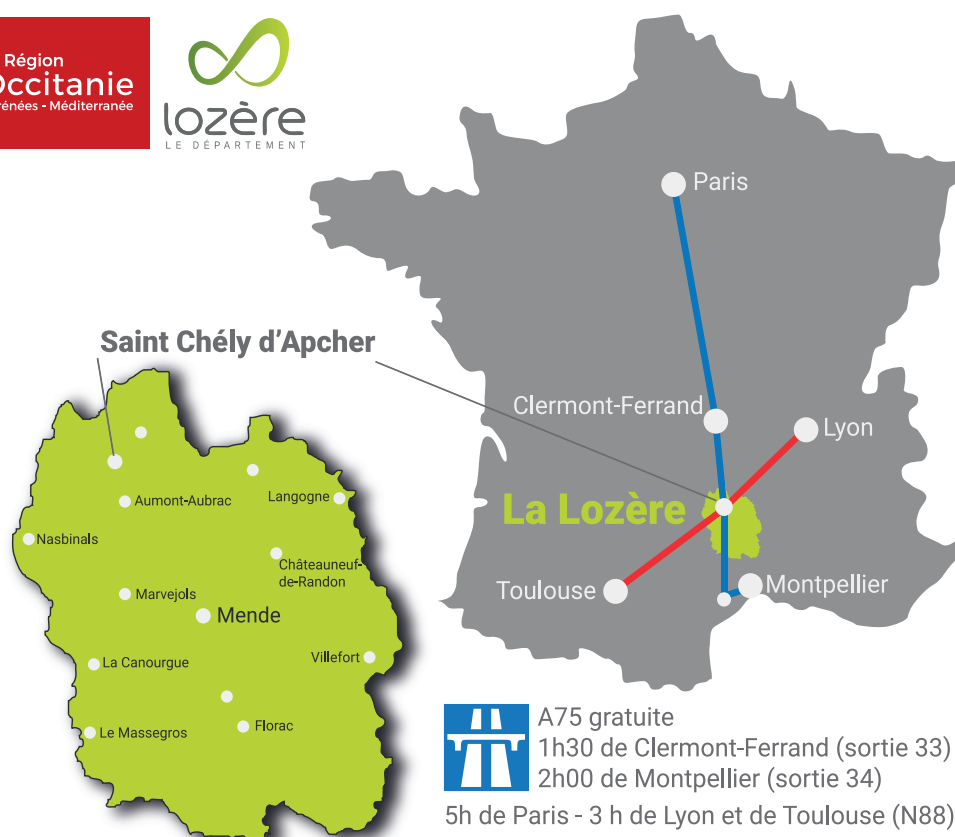
En tant qu'apprenti vous bénéficiez d'une aide de 6 € / jour de présence en internat (hébergement + petit déjeuner).

RESTAURATION (2025-2026)

➤ Les apprentis ont accès au restaurant scolaire de l'établissement : 6,80€ / repas

En tant qu'apprenti vous bénéficiez d'une aide de 3 € par repas prise en charge par l'OPCO de votre employeur.

ACCÈS



SNCF :

Marvejols > Séverac > Millau > Béziers > Montpellier | Mende > Alès > Nîmes
St Flour > Neussargues > Aurillac | St Flour > Massiac > Brioude > Issoire > Clermont-Ferrand



CARS :

Marvejols > Mende > Langogne | Saugues > Le Puy | Laguiole > Espalion
Clermont-Ferrand > St Chély > Mende | Millau > St Chély | La Bastide > St Chély

CONTACTS

- M^{me} ORLIAC Sonia directrice adjointe déléguée aux formations en apprentissage : sonia.orliac@ensemble-sacre-coeur.fr
- M. BESSIERE Hervé Référent de suivi en entreprise : hervé.bessiere@ensemble-sacre-coeur.fr

Création : Agence Phénix 360
Crédits photos : iox.photographe - Agence Phénix 360

Copyright © 2025 Ensemble Sacré Cœur - St Chély d'Apcher
Établissement d'enseignement privé sous contrat d'association avec l'État

ÉDITION MARS 2025