



Unité de Formation par Apprentissage

LICENCE

MÉTIERS DE L'ENTREPRENEURIAT PARCOURS MANAGER ET DÉVELOPPER UNE TPE-PME



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



Sacré-Cœur

Saint Chély d'Apcher

Demain ensemble !



1
AN



- **Durée de la formation :** 1 an
- **Niveau terminal d'études :** BAC+3
- **Nature du diplôme :** National - Niveau 6
- **Référence cnam :** LP11902A • **Code RNCP :** 40134
- **Formation diplômante :** par apprentissage
- **Date d'enregistrement de la certification :** 01/01/2025
- **Certificateur :** le cnam
- **Coût de la formation :** gratuit pour l'apprenti*
- **Nombre d'heures de la formation :** 455 (en UFA)

* financement OPCO

La **Licence Métiers de l'Entreprenariat**, 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

- Tout diplôme de bac +2 validé (BTS, DUT, L2 ou Titre RNCP 5 dans les domaines de la gestion, du management, de l'entrepreneuriat...).

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

- Commerce de détail, à l'exception des automobiles et des motocycles
- Activités des agences de voyage, voyagistes, services de réservation et activités connexes
- Action sociale sans hébergement
- Activités des organisations associatives
- Activités des ménages en tant qu'employeurs de personnel domestique

MÉTIERS ACCESSIBLES

- Chargé.e de mission ;
- Chargé.e de développement commercial ;
- Assistant.e au développement ;
- Fonction d'encadrement dans une PME.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

La licence professionnelle favorise la personnalisation des parcours de formation et offre des dispositifs d'accompagnement pédagogique, en tenant compte de la diversité et des spécificités des publics accueillis en formation initiale et en formation continue.

Au regard des transformations de la société, de nature économique, technologique ou environnementale, mais également des attentes nouvelles de flexibilité du travail, de nouveaux modèles organisationnels plus souples et de proximité sont attendus. Dans ce contexte, l'entrepreneuriat représente une opportunité pour innover et répondre à des demandes nouvelles des clients ou consommateurs. La licence professionnelle Métiers de l'entrepreneuriat offre la possibilité de développer des compétences adaptées pour se lancer dans des projets de création ou de reprise d'activités.

CONTENU DE LA FORMATION (SUR 12 MOIS)

- Veille stratégique et concurrentielle
- Processus et organisation de l'entreprise
- Comptabilité et gestion
- Mercatique
- Négociation commerciale
- Gestion des hommes et management
- Droit des affaires
- Anglais (+ test d'anglais)
- Connaissance et culture du secteur d'activité
- Management de projet
- GRH - Management
- Créativité - innovation
- Projet tuteuré
- Mémoire professionnel

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

- Utiliser les outils numériques de référence
- Exploiter des données à des fins d'analyse
- S'exprimer et communiquer à l'oral, à l'écrit, et dans au moins une langue étrangère
- Se positionner vis à vis d'un champ professionnel
- Agir en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle
- Analyser un marché en vue d'entreprendre
- Développer une affaire innovante
- Assurer la gestion d'une organisation

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

- Contrôle continu
- Projet tutoré avec soutenance
- Contrôle terminal avec soutenance d'un mémoire universitaire de fin d'année

CERTIFICATEUR

- Le Cnam

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, VOUS OBTIENDREZ :

- Licence professionnelle Droit, économie, gestion mention métiers de l'entrepreneuriat parcours Manager et développer une TPE-PME.

POURSUITE D'ÉTUDE

- Master Marketing dans un monde digital (Bac +5)
- Master Organisation et conduite de changement (Bac +5)
- Master GRH et transformations numériques (Bac +5)

DÉBOUCHÉS

Cette formation vous permettra de développer et/ou consolider vos compétences entrepreneuriales pour vous donner la possibilité de créer, développer ou reprendre une entreprise artisanale, une TPE/PME.

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

18 à 20ans	21 à 25 ans	26 ans et +
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



A75 gratuite
1h30 de Clermont-Ferrand (sortie 33)
2h00 de Montpellier (sortie 34)

5h de Paris - 3 h de Lyon et de Toulouse (N88)



SNCF :

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



CARS :

Marvejols > Mende > Langogne | Sauges > 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. BESSIÈRE Hervé Référent de suivi en entreprise : herve.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 NOVEMBRE 2025