

LICENCE PROFESSIONNELLE ORGANISATION ET GESTION DES ÉTABLISSEMENTS HÔTELIERS ET DE RESTAURATION

Parcours Hôtellerie et Tourisme

Management en restauration collective et commerciale

RESPONSABLE PÉDAGOGIQUE

Laurent PUJOL

Maître de conférences en Sciences de Gestion
laurent.pujol@univ-lemans.fr

RESPONSABLE PÉDAGOGIQUE

Pierre-Louis HAMELIN

Responsable de dispositif CFA - Lycée Ste Catherine
hamelin.p@ets-stecatherine.fr

CONTACT DIRECTION

Dominique MASSON

Responsable du CFA - Lycée Ste Catherine
masson.d@ets-stecatherine.fr

La Licence Professionnelle se réalise en contrat d'apprentissage, elle prépare aux métiers de la restauration collective et commerciale et permet d'exercer des responsabilités au sein d'établissements hôteliers.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

La formation est organisée de façon à ce que les étudiants puissent :

- Acquérir des méthodes, des techniques et des outils leur permettant de gérer des unités de restauration ou d'hébergement,
- Compléter leur maîtrise des apprentissages théoriques par les missions menées et les activités exercées lors des périodes d'apprentissage en entreprise.

COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

- Connaître les principales techniques et produits culinaires utilisés au sein des entreprises du secteur, ainsi que les règles de diététique et de nutrition adaptées aux diverses clientèles
- Organiser la production et contrôler la qualité des produits et des prestations fournies, en restauration et en hôtellerie,
- Maîtriser la diversité des contraintes juridiques et environnementales à prendre en compte dans le secteur de la restauration collective à caractère social et commerciale (responsabilités, hygiène et sécurité alimentaire, traçabilité des produits et des prestations, contraintes liées à l'utilisation des matériels et des locaux, ...),
- Commercialiser ses produits en proposant et en adaptant son offre de restauration à la diversité des clientèles accueillies (scolaire, hospitalière, d'entreprise, ...),
- Maîtriser les techniques de management du personnel, en restauration et en hôtellerie : Encadrer, animer et motiver, contrôler et évaluer, gérer les plannings,
- Gérer les approvisionnements en passant les commandes et en contrôlant la réception des marchandises et les stocks,
- Maîtriser les comptes d'exploitation (en particulier ses coûts de production, la productivité du personnel et ses marges) et la trésorerie de l'établissement.

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

AU SEIN DU SECTEUR DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Manager d'unités de restauration, adjoint et gérant d'établissements, chef de secteur, conseiller technique d'exploitation, commercial, contrôleur de gestion, directeur opérationnel, responsable qualité. Technicien supérieur ou adjoint responsable restauration dans le secteur hospitalier.

AU SEIN DES GROUPES DE RESTAURATION COMMERCIALE

Adjoint opérations restaurant, assistant manager restauration, responsable d'unités de restauration.

AU SEIN D'ÉTABLISSEMENTS OU GROUPES HÔTELIERS

Adjoint de direction ; responsable hébergement, responsable commercial séminaires et banquets...

Poursuite d'études en Master possible

+ d'infos sur

ecodroit.univ-lemans.fr

PROGRAMME

UE BLOC 1 - EXPRESSION ET COMMUNICATION ÉCRITES ET ORALES

- Management interculturel
- Anglais

UE BLOC 2 - MISE EN ŒUVRE DE STRATÉGIES MARKETING ET COMMERCIALE

- Accueil et relation client
- Marketing
- Stratégie des entreprises du secteur

UE BLOC 3 - POSITIONNEMENT VIS À VIS D'UN CHAMP PROFESSIONNEL

- Culture du milieu pro
- Connaissance et pratique des techniques culinaires
- Management hôtelier

UE BLOC 4 - COORDINATION ET MISE EN ŒUVRE DE CONTRÔLES

- Diététique et nutrition
- Microbiologie
- Méthode HACCP
- Démarche qualité en restauration
- Sécurité entreprise
- Développement durable démarche HQE

UE BLOC 5 - EXPLOITATION DE DONNÉES À DES FINS D'ANALYSE

- Projet tutoré

UE BLOC 6 - MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE RH D'UNE ORGANISATION

- Gestion des ressources humaines 1
- Gestion des ressources humaines 2

UE BLOC 7 - MAÎTRISE DES DIFFÉRENTES DIMENSION DE LA GESTION D'UNE ORGANISATION

- Gestion d'exploitation
- Comptabilité analytique
- Ingénierie des flux
- Droit du travail
- Droit des marchés publics
- Droit spécifique du secteur
- Anglais appliqué

UE BLOC 8 - ACTION EN RESPONSABILITÉ AU SEIN D'UNE ORGANISATION

- Expérience en milieu professionnel



LICENCE PROFESSIONNELLE

ORGANISATION ET GESTION DES ÉTABLISSEMENTS HÔTELIERS ET DE RESTAURATION

Parcours Hôtellerie et Tourisme

Management en restauration collective et commerciale

FORMATION DISPENSÉE EN APPRENTISSAGE EN PARTENARIAT AVEC LE LYCÉE SAINTE CATHERINE

- Mise en relation des candidats avec les établissements partenaires pour la recherche du contrat d'apprentissage
- Accompagnement individualisé au CFA et en entreprise

CHOISIR D'Étudier à Le Mans Université, c'est :

- L'assurance d'une formation adaptée au marché du travail
- La participation de nombreux professionnels à la formation grâce à l'environnement économique local
- L'encadrement par une équipe pédagogique attentive, et la disponibilité administrative à votre écoute
- La garantie d'un enseignement délivré dans des conditions favorables (petits groupes, projets, études de cas)
- L'intégration dans une structure dynamique avec des partenariats actifs.

CONDITIONS D'ACCES

EN FORMATION INITIALE

- Titulaires du BTS Management en hôtellerie-restauration, BTS Assistant de gestion de PME, BTS Diététique, BTS Tourisme
BTS Management commercial opérationnel
- Titulaires d'une formation de niveau III en lien avec les industries alimentaires
- Titulaires d'un BUT 2 ou 3 «Techniques de commercialisation» ou BUT 2 ou 3 GEA, BUT 2 ou 3 «Génie biologique», option diététique
- Titulaires d'une L2 Sciences Économiques ou AES, LEA, Sciences

Accès sur dossier de candidature.

Les dossiers doivent être remplis en ligne, consulter le site de l'Université à partir de début février :

http://www.univ-lemans.fr/fr/formation/admission_et_inscription/candidatures.html

Début des cours : **octobre**

EN FORMATION CONTINUE ET PERMANENTE

Par validation des acquis (VAP ou VAE).

Dossier à demander et à remettre au :

SFC (Service Formation Continue) - Le Mans Université

Boulevard Pythagore - 72085 Le Mans Cedex 9

02.43.83.30.79

sfc@univ-lemans.fr

La formation peut être répartie sur plusieurs années.

CONTACT

Faculté de Droit, Sciences
Économiques & de Gestion
Avenue Olivier Messiaen
72085 LE MANS CEDEX 9

Scolarité

02 43 83 38 16 / 31 22

scol-ecodroit@univ-lemans.fr

Alternance

02 43 83 31 26

alternance-ecodroit@univ-lemans.fr



Faculté de Droit,
Sciences économiques
& de gestion

Le Mans Université

+ d'infos sur

ecodroit.univ-lemans.fr

