

Département TC

Licence Professionnelle
Management des Activités
Commerciales
(LP MAC-MUR)

Formation diplômante niveau Bac + 3



MANAGEMENT DES UNITÉS DE RESTAURATION

Contact :
Secrétariat pédagogique
Tel : 01 49 40 62 74
alternance-iutsd@univ-paris13.fr



Conception : Didier Salloot, service communication IUT de Saint-Denis - novembre 2015

Objectifs de la formation

Former des responsables spécialisés dans la gestion et la commercialisation des produits et services de l'hôtellerie et de la restauration.

Conditions d'admission

La licence professionnelle est ouverte à tous les publics diplômés à bac+2 dans le cadre de formations antérieures à dominante tertiaire de type BTS, DEUG, DUT, DEUST.

Elle est également ouverte aux salariés des entreprises dans le cadre de la validation des acquis.

Etre titulaire d'un diplôme national, sanctionnant deux années d'enseignement supérieur, ou d'un diplôme ou titre homologué par l'Etat au niveau 3. Cette formation est notamment ouverte aux titulaires d'un DEUG, DUT, BTS, ou DEUST Tertiaire.

Préparation

- Formation en apprentissage (les candidats doivent avoir moins de 26 ans au 1er octobre de l'année universitaire)
- Formation continue ouverte aux salariés et demandeurs d'emploi justifiant d'une expérience en entreprise d'au moins 3 ans, et d'un niveau BAC+2

Admission

Une présélection est effectuée au vu du dossier. La sélection définitive est prononcée après entretien. Les candidats à une formation (rémunérée) en apprentissage doivent également avoir été retenus par une entreprise de leur choix dans le secteur concerné, pour une mission commerciale, marketing, ou de communication, ou par une entreprise partenaire (partenariat avec des entreprises du secteur de l'hôtellerie et de la restauration).

Téléchargement des dossiers de candidature : www.iutsd.univ-paris13.fr

Compétences professionnelles visées

Il s'agit d'amener les futurs étudiants issus d'un premier cycle à acquérir une double compétence (technique + commerciale) et une spécialisation professionnelle dans le but :

- de développer des compétences mercatiques
- d'apporter les notions techniques et pratiques en matière d'hôtellerie et de restauration
- d'aider à préciser les besoins latents des clients
- d'assurer la gestion d'une ou plusieurs unités de production.



Contenu de la formation

UE1	Langue vivante (40 h)
	Management (40 h)
	Environnement juridique (40 h)
	Marketing et négociation (30 h)
UE2	Génie culinaire et analyse du secteur (40 h)
	Génie de restauration et connaissance des produits (40 h)
	Sociologie des manières de table (30 h)
	Stratégie des entreprises de la restauration (40 h)
UE3	Techniques de service et commercialisation (40 h)
	Techniques de productions culinaires (60 h)
	Ingénierie de restauration (20 h)
	Veille en hygiène et démarche qualité (30 h)
UE4	Projet professionnel
UE5	Mémoire d'entreprise



Débouchés professionnels et poursuites d'études

Les diplômés de la licence professionnelle pourront prétendre à des fonctions d'encadrement dans les services opérationnels et fonctionnels des entreprises de l'hôtellerie et de la restauration. Il s'agit notamment des postes suivants :

- Assistant manager
- Assistant de direction en restauration
- Responsable des achats, économiste
- Chef de service restauration ; directeur de salles de restaurants ; organisateur de réception ; chef de produit alimentaire en grande surface ; responsable de l'hôtellerie en parc de loisirs ; consultant qualité ; conseiller culinaire ; etc.