

informations  
inscriptions

01 49 40 62 72 / [tcadm.iutsd@univ-paris13.fr](mailto:tcadm.iutsd@univ-paris13.fr)

---

---

## POUR PLUS D'INFORMATIONS

---

---



---

---

## CONTACTS ET ACCÈS

---

---

### **Cheffe du département :**

[tcdir.iutsd@univ-paris13.fr](mailto:tcdir.iutsd@univ-paris13.fr)

### **Secrétariat de direction :**

01 49 40 62 71 / [tcadm.iutsd@univ-paris13.fr](mailto:tcadm.iutsd@univ-paris13.fr)

### **Service de Formation Continue et d'Apprentissage - SFCA**

Bâtiment C – Campus de Saint-Denis - Place du 8 mai 1945 - 93206 SAINT-DENIS Cedex

01 49 40 62 86 - [apprentissage.iutsd@univ-paris13.fr](mailto:apprentissage.iutsd@univ-paris13.fr)

01 49 40 61 32 - [fcvae.iutsd@univ-paris13.fr](mailto:fcvae.iutsd@univ-paris13.fr)

### **VENIR AU CAMPUS DE SAINT-DENIS :**

Place du 8 mai 1945 - 93206 Saint-Denis cedex / Tél. : 01 49 40 61 00

### **Transports en commun :**

**SNCF** : gare de Saint-Denis puis tramway station «Marché de Saint-Denis»

**RER** : ligne D gare de Saint-Denis puis tramway station «Marché de Saint-Denis»

**Métro** : ligne 13 station «Saint-Denis Basilique» suivre place du 8 mai

**Autobus** : ligne 154 arrêt «Marché de Saint-Denis»

**Tramway** : T1 ou T5 station «Marché de Saint-Denis»

### **Accessibilité :**

Tout **étudiant en situation de handicap ou rencontrant des difficultés de santé, qu'elle qu'en soit la nature** (motrice, psychique, sensorielle, maladie invalidante ...), et qu'elle qu'en soit la durée, peut bénéficier, s'il le souhaite, des services du bureau d'accueil des étudiants en situation de handicap.

<https://www.univ-spn.fr/etudiants-en-situation-de-handicap/>



Étudier  
à l'**IUT** de  
**SAINT-DENIS**

**LP**

LICENCE PROFESSIONNELLE

# TECHNIQUES DE COMMERCIALISATION

FORMATION

**Management  
des Activités  
Commerciales**

PARCOURS

**MANAGEMENT  
DES UNITES DE  
RESTAURATIONS**



## OBJECTIFS

- la Licence Professionnelle Management des Unités de Restauration forme 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 hôtellerie restauration option A, B ou C. Elle est également ouverte aux salariés des entreprises dans le cadre de la validation des acquis et de la formation continue. Etre titulaire d'un diplôme national, sanctionnant 2 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 à condition de justifier d'une expérience en hôtellerie-restauration.

### Préparation

- formation en apprentissage (les candidats doivent avoir moins de 30 ans au 1er octobre de l'année universitaire).
- formation hybride en présentiel et en distanciel
- formation continue ouverte aux salariés et demandeurs d'emploi justifiant d'une expérience en hôtellerie restauration d'au moins 3 ans et d'un niveau Bac+2

### Admission

Une sélection est effectuée au vue du dossier. La sélection définitive est prononcée après que le candidat a été retenu par une entreprise de son choix pour une mission de terrain avec prise de responsabilité, commerciale, marketing ou de communication.

Téléchargement des dossiers de candidature : [www.iut-idf.org](http://www.iut-idf.org)

## COMPÉTENCES VISÉES

- Il s'agit d'amener les futurs étudiants issus d'un premier cycle à acquérir une double compétence (technique + commerciale) et une spécification 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
- d'acquérir les compétences du créateur d'entreprises dans le secteur de la restauration



## POURSUITE D'ETUDES ET MÉTIERS VISÉS



**Les diplômés de la Licence Professionnelle pourront prétendre à poursuivre en Master Hôtellerie-restauration et 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 de restauration
- Responsable des achats, économiste
- Chef de service restauration; directeur de salles restaurants, organisateur de réception; responsable de l'hôtellerie; responsable qualité; commercial; conseiller culinaire; chef exécutif; responsable de secteur d'une chaîne de restaurant ...
- Chef d'entreprise
- Professeur de cuisine ou de service, la Licence assurant un pré-recrutement au sein du Master MEEF dans l'option choisie, à l'INSPE d'Antony.

## ORGANISATION DE LA FORMATION

### Programme



UE1	Langue vivante (40 h)
	Management (30 h)
	Environnement juridique (40 h)
	Marketing et négociation (30 h)
	Analyse de gestion (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 (5 h)
	Stratégie des entreprises de la restauration (40 h)
UE3	Techniques de service et commercialisation (40 h)
	Techniques de productions culinaires (40 h)
	Ingénierie de restauration (10 h)
	Veille en hygiène et démarche qualité (10 h)
UE4	Projet de poursuite en Master, projet de création d'entreprise (130 h)
UE5	Mémoire d'entreprise