

Niveau :	<b>LICENCE PROFESSIONNELLE</b>					
Domaine :	DROIT, ÉCONOMIE, GESTION					<b>LP</b>  180 ECTS
Mention :	MANAGEMENT ET GESTION DES ORGANISATION OPTION MANAGEMENT OPÉRATIONNEL EN RESTAURATION					
Parcours :	Management de Projet PMO : Création, reprise, développement et direction de PMO					
Volume horaire étudiant :	136 h	319 h			150 h	<b>455 h</b>
	cours magistraux	travaux dirigés	travaux pratiques	cours intégrés	projet tutoré	total
Formation dispensée en :	<input checked="" type="checkbox"/> français		<input type="checkbox"/> anglais			

## Contacts :

Responsable de formation	Responsables parcours restauration	Scolarité–secrétariat pédagogique
Christine BELIN-MUNIER 03.90.39.64.66 rplpmo@iut-dijon.u-bourgogne.fr	Renaud MOURGUES renaud.mourgues1@ac-dijon.fr Geoffrey MOINGEON geoffrey.moingeon@ac-dijon.fr	Yamina ALI 03.80.39.64.66 Gaco-sec@iut-dijon.u-bourgogne.fr
Composante(s) de rattachement : IUT DIJON-AUXERRE (département GACO)		

## Objectifs de la formation et débouchés :

### ▪ Objectifs

Ce parcours optionnel Management opérationnel en Restauration s'intègre dans le cursus de Licence Professionnelle Management et Gestion des Organisations afin d'offrir une culture managériale d'entreprise plus importante aux candidats.

La gestion par projets concerne des entreprises ou autres organismes (PME/PMI/PMO) nouvelles (projet de création) ou existantes. Pour ces dernières, elle peut viser la reprise (projet de reprise d'entreprise ou autre organisation), le développement de nouveaux produits, le développement de nouveaux marchés, ou encore le développement de nouveaux investissements impliquant une refonte organisationnelle (projet de développement d'organisation).

Cette licence a pour finalité professionnelle de préparer les étudiants à prendre en charge toutes les phases de la gestion de projet de la conception à sa mise en œuvre. Ce projet doit permettre la pérennité de l'organisation et donc suppose des compétences de direction d'organisation.

Les entreprises partenaires concernées sont : Crescendo restaurant, La Boucherie restaurant, Léon de Bruxelles, Les 3 brasseurs, Flunch, Crêp'Eat, Restaurant à la bonne heure, Grill Courtepaille, La criée ...

Cette formation a pour objectifs :

- De sensibiliser les jeunes à la création d'entreprise et à la reprise d'entreprise et aux conditions de leur pérennisation,
- De donner à des porteurs de projets les outils et connaissances nécessaires,
- De mettre en contact les étudiants avec les intervenants impliqués localement dans les problématiques de la création/reprise d'entreprise.
- Développer l'esprit d'entreprise dans toute forme d'organisation.
- Coordonner l'organisation et le fonctionnement d'un service de restauration.
- Participer aux décisions stratégiques de la direction d'entreprise.

#### ▪ **Débouchés du diplôme (métiers ou poursuite d'études)**

La formation en contrat de professionnalisation auprès des entreprises partenaires visera à vous intégrer ensuite comme :

- Adjoint de direction,
- Direction d'une unité.

L'intégration de votre parcours Management opérationnel en restauration dans le cursus de Licence Professionnelle Management et Gestion des Organisations vous offrira aussi d'autres débouchés :

- Créateur ou repreneur de PME/PMI/TPE/PMO,
- Manager de projet de développement d'entreprise,
- Métiers dans l'accompagnement de projet.

#### ▪ **Compétences acquises à l'issue de la formation**

Les étudiants titulaires de cette licence seront aptes à occuper des postes d'encadrement, notamment de conduire des équipes dans des unités de restauration commerciales.

Ils auront aussi les compétences nécessaires pour assurer le management de projet au sein de l'entreprise.

Le projet tutoré, leur permettra de construire, avec l'accompagnement de professionnels de l'entrepreneuriat, un business plan de création, de reprise ou de développement d'activité. La pédagogie par projet est au cœur de la formation : apprendre à entreprendre et entreprendre pour apprendre.

#### ▪ **Compétences acquises à l'issue de l'année de formation**

Les étudiants issus de la Licence Professionnelle se distinguent des diplômés de niveau Bac+2 par une formation complémentaire dans le domaine du management opérationnel et de l'entrepreneuriat et de la gestion de projet.

### Modalités d'accès à l'année de formation :

- Sur sélection :  
La formation s'intéresse à un public de diplômés Bac+2 (DUT, BTS, L2). L'accès se fait après étude du dossier de candidature, et, si besoin, entretien.

Les informations pratiques (dates limites, constitution du dossier de candidature) sont disponibles sur le site web de l'IUT de Dijon : <http://iutdijon.u-bourgogne.fr>

Cette licence, option Management opérationnel en restauration, est accessible dans le cadre de la formation en alternance avec un contrat de professionnalisation auprès de nos entreprises partenaires.

Les candidats relevant de la formation en alternance doivent passer par le SEFCA.

### Organisation et descriptif des études :

- La formation repose sur des cours théoriques et des mises en situation par le biais d'exercices, d'études de cas et jeux d'entreprises, des échanges avec des entrepreneurs sur le projet personnel de création et sur des accompagnements individualisés.
- La formation offre 455 heures d'enseignements académiques

Unité		CM	TD	Total	ECTS	Type éval Session 1	Type éval Session 2	Total coef
UE 0	Découverte		42	42				
UE 1	Préparation du porteur de projet	37	61	98	10	Contrôle continu	Ecrit ou Oral	5
UE 2	Management	30	75	105	10	Contrôle continu	Ecrit ou Oral	5
UE 3	Gestion de projet et Gestion Comptable et financière	38	67	105	10	Contrôle continu	Ecrit ou Oral	5
UE 4	Gestion juridique et institutionnelle	31	74	105	10	Contrôle continu	Ecrit ou Oral	5
UE 5	Projet tutoré			150	10			5
UE 6	Projet en entreprise			420	10			5
<b>TOTAL (hors projets)</b>		136	319	455	60			30

- Les enseignements de Management opérationnel en Restauration se déclineront sous deux approches
  - Management de production :
    - Management de l'ingénierie de production,
    - Management de la sécurité,
    - Management et contrôle : analyse et contrôle des coûts.
  - Management de services :
    - Stratégie d'implantation, de développement et d'innovation,
    - Management de l'ingénierie de distribution,
    - Management commercial : gestion des clients et des fournisseurs,
    - Management des ressources humaines.

- Modalités de contrôle des connaissances :  
Les règles applicables aux études de LMD sont précisées dans le Référentiel commun des études mis en ligne sur le site internet de l'Université :

[http://u-bourgogne-formation.fr/IMG/pdf/referentiel\\_etudes\\_lmd.pdf](http://u-bourgogne-formation.fr/IMG/pdf/referentiel_etudes_lmd.pdf)

La validation de la licence professionnelle est soumise à deux conditions :

- La moyenne des Unités d'Enseignement doit être égale ou supérieure à 10/20,
- Les moyennes du projet tuteuré et d'entreprise doivent être égales ou supérieures à 10/20.

La présence à tous les cours est obligatoire.

Chaque unité d'enseignement est affectée d'une valeur en crédits européens (ECTS). Une UE est validée et capitalisable, c'est-à-dire définitivement acquise lorsque l'étudiant a obtenu une moyenne pondérée supérieure ou égale à 10 sur 20 par compensation entre chaque matière de l'UE. Chaque UE validée permet à l'étudiant d'acquérir les crédits européens correspondants. Si les éléments (matières) constitutifs des UE non validées ont une valeur en crédit européen, ils sont également capitalisables lorsque les notes obtenues à ces éléments sont supérieures ou égales à 10 sur 20.

Pendant les séquences en entreprise, l'étudiant est sous la responsabilité d'un tuteur d'entreprise, en liaison avec l'équipe pédagogique.

Les 455 heures d'enseignements académiques, que comporte la formation, sont effectuée par alternance : 1 semaine environ pour 3 semaines en entreprise.

La durée de contrat d'alternance passé entre l'étudiant et son entreprise est d'une année complète.