

# Université Paris 13

## IUT de Saint-Denis - Lycée François Rabelais

### CFA SUP 2000

## LICENCE PROFESSIONNELLE HOTELLERIE - TOURISME

### OPTION : MANAGEMENT DES PRODUITS DE RESTAURATION

#### OBJECTIF

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

#### CONDITIONS DE CANDIDATURES\*

*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.*

#### PREPARATION

**En Formation par l'apprentissage** (ouvert aux étudiants ayant un niveau BAC+2, possédant une expérience en restauration)

**En formation continue** ouverte aux salariés et demandeurs d'emploi justifiant d'une expérience en entreprise d'au moins 3 ans en restauration, et d'un niveau BAC+2.

#### ADMISSION\*

*Une présélection est effectuée au vue du dossier.  
La sélection définitive est prononcée après entretien.*

**\*Les candidats à une formation (rémunérée) en apprentissage** devront également avoir été retenus par une entreprise de leur choix, évoluant 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).

#### CALENDRIER

- Retrait des dossiers** : À l'IUT de Saint-Denis à partir de **mai / juin**
- Sélection et entretien** : à partir de **juin**, et selon les places disponibles jusqu'en **septembre**
- Début des enseignements** : **Octobre**

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

---

*L'objectif de cette formation est de préparer aux fonctions d'encadrement dans les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration. Il s'agit en s'appuyant sur une collaboration étroite avec les entreprises, de former des responsables et des cadres immédiatement opérationnels. Le champ couvert par cette formation est celui des systèmes de production en hôtellerie et restauration, qu'il s'agisse du secteur commercial ou social.*

*Les fonctions auxquelles cette formation entend conduire sont très variables et dépendent essentiellement de la structure, de la taille et du secteur d'activité des entreprises.*

*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 :*

- Assistants manager*
- Assistants de direction en restauration*
- Responsable des achats, économe*
- Directeur de la restauration*
- Consultant en hygiène*
- Gérant d'une unité de restauration de collectivité*

## ENTREPRISES PARTENAIRES DE LA FORMATION

---

*Groupe ACCOR (Ibis, Novotel, Mercure et Sofitel)  
HILTON (partenariat en cours de finalisation)  
Groupe AGAPES (Flunch)  
COURTEPAILLE  
DISNEYLAND PARIS  
EUREST  
SODEXHO  
AVENANCE*

## CONTENU DE LA FORMATION

| Unité d'Enseignement 1      | 150 heures |
|-----------------------------|------------|
| 1- Langue vivante - Anglais | 40 heures  |
| 2- Management               | 30 heures  |
| 3- Environnement juridique  | 40 heures  |
| 4- Marketing et négociation | 25 heures  |
| 5- Comptabilité             | 15 heures  |

| Unité d'Enseignement 2                                | 150 heures |
|-------------------------------------------------------|------------|
| 1- Génie culinaire et analyse du secteur              | 40 heures  |
| 2- Génie de restauration et connaissance des produits | 40 heures  |
| 3- Sociologie des manières de table                   | 30 heures  |
| 4- Stratégie des entreprises de la restauration       | 40 heures  |

| Unité d'Enseignement 3                        | 150 heures |
|-----------------------------------------------|------------|
| 1- Techniques de service et commercialisation | 50 heures  |
| 2- Techniques de productions culinaires       | 50 heures  |
| 3- Ingénierie de restauration                 | 20 heures  |
| 4- Veille en hygiène et démarche qualité      | 30 heures  |

| Unité d'Enseignement 5 – Projet Professionnel | 100 heures |
|-----------------------------------------------|------------|
| 1- Analyse et Recherche                       | 20 heures  |
| 2- Informatique                               | 20 heures  |
| 3- Gestion de projet                          | 20 heures  |
| 4- Création d'entreprise                      | 40 heures  |

| Unité d'Enseignement 5 | 35 semaines |
|------------------------|-------------|
| Mémoire d'entreprise   | 35 semaines |

## LIEUX DE FORMATION

*IUT de Saint-Denis et lycée François Rabelais de Dugny*

## RENSEIGNEMENTS - INSCRIPTIONS

Secrétariat pédagogique : ☎ : 01 49 40 62 46 📠 : 01 49 40 62 55  
Courriel : [tc-lic@iut-stdenis.univ-paris13.fr](mailto:tc-lic@iut-stdenis.univ-paris13.fr)

Licence professionnelle hôtellerie - tourisme  
IUT de Saint-Denis  
Place du 8 mai 1945  
93 206 Saint-Denis Cedex