

# Contenu de la formation



Elle se déroulera du 1<sup>er</sup> août 2014 à la mi-juillet 2015, alternant les périodes en entreprise et les périodes en centre de formation (cours dispensés au Pôle Sciences et Technologie de l'Université de La Rochelle et au Lycée hôtelier de La Rochelle).

Outre un tronc commun partagé avec les étudiants de trois autres parcours, la formation proposera :

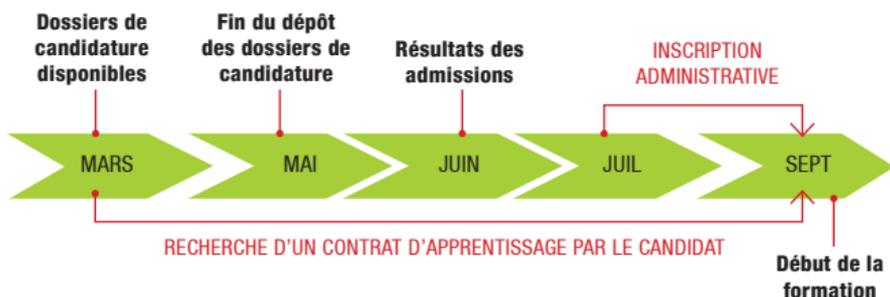
- > **Une remise à niveau** des bases biochimiques et physico chimique de la production culinaire
- > **Une formation à l'achat** basée sur la connaissance des filières, la détermination des besoins et la négociation
- > **Un enseignement avancé** en innovation culinaire et recherche appliquée, mercatique et histoire des pratiques culinaires, dispensé sous forme de cours magistraux et d'ateliers
- > **La conduite de projets tuteurés** en petit groupe permettant de concrétiser les enseignements précédents par une mise en situation de recherche



Cette formation a pour objectif de développer des compétences réunies au sein de trois axes majeurs :

- > **La sécurité alimentaire** : être capable d'analyser une situation de non qualité, de développer et mettre en application un plan de maîtrise sanitaire pour un établissement de restauration traditionnelle ou collective
- > **L'achat** : analyser des besoins, rédiger un cahier des charges, repérer une filière, mener une négociation
- > **L'innovation** : analyser les besoins de la clientèle, mener une veille marketing et technique, développer sa créativité, mener des essais technologiques

Elle vise enfin à augmenter l'employabilité des futurs titulaires de ce diplôme de niveau Bac+3, en **priviliégiant la voie de l'alternance**, la signature du contrat pouvant intervenir à partir du **15 juillet 2014**.



# Université de La Rochelle

Sciences,  
Technologies, Santé

Gestion des achats, innovation  
et sécurité alimentaire en  
production culinaire



## Objectifs de la formation

> Destinée principalement au titulaire d'un **BTS Hôtellerie-restauration option B** mais également d'un diplôme de **niveau Bac+2 en science des aliments** (BTSA STA APT, BTS Diététique ou Quiabi, DUT IAA ou IAB, ...), cette formation a pour vocation de former des étudiants pour les métiers de **l'achat alimentaire**, de **l'innovation** et de **la production culinaire** dans des unités de restauration traditionnelle ou collective.