



Les Formations de demain

Licence professionnelle COMMERCIALISATION DES ALIMENTS/SANTÉ



en Partenariat avec le lycée Hôtelier St. Martin

Parcours MANAGEMENT des UNITÉS de RESTAURATION

>> OBJECTIFS

Former des **managers aux compétences multiples** qui coordonnent le fonctionnement des services en mettant sur le marché des **personnels d'encadrement rapidement opérationnels** dans le secteur de la restauration. Cette formation offre un potentiel d'emplois très important en raison de la diversité des structures de restauration et des secteurs d'activité (loisirs, santé, restauration d'entreprises et de collectivités, restauration commerciale...).

>> ORGANISATION DE LA FORMATION

Elle repose sur 4 Unités d'Enseignements orientées vers la professionnalisation des savoirs.

Cette formation est proposée en partenariat avec le Lycée Hôtelier Saint Martin et avec des entreprises leaders en restauration peut s'effectuer en **contrat d'apprentissage ou de professionnalisation**.

Elle permet d'obtenir en un an une qualification professionnelle validée par un diplôme d'Etat de niveau II.

A cet effet, 150 heures du temps de formation en entreprise est dédié à la conduite de projet, 14 semaines

de cours sont assurées à l'UPJV et au lycée hôtelier St Martin. et 33 semaines en entreprise. 30% des heures d'enseignement sont assurées par des professionnels.

• **Formation EN ALTERNANCE** : Elle comprend un volume horaire de 450 h et se déroule sur 9 à 12 mois selon date de signature du contrat.

>> RÉFÉRENTIEL PROFESSIONNEL

La licence «Management des Unités de Restauration permet d'intégrer un large éventail de métiers :

- Responsable d'exploitation hôtelière
- Responsable de réseaux hôteliers
- Cadres fonctionnels de chaîne (achats, GHR, formation, marketing)
- Adjoint à l'ingénieur de restauration
- Responsables de cuisine centrale
- Assistant de direction d'une unité de restauration
- Directeur de site dans les secteurs de la restauration traditionnelle, commerciale ou collective
- Adjoint de direction en restauration commerciale-santé

Licence professionnelle - Management des unités de restauration

PROGRAMME DES ETUDES

| | |
|---|---|
| <p>>> UE 1 101,5 h Acquérir la culture du milieu professionnel Economie industrielle et d'entreprise, Droit Technologies du produit Communication - expression, anglais - informatique, gastronomie - alimentation - cultures</p> | <p>>> UE 4 Projet Tutoré Le projet se situe sur le terrain professionnel et est établi conjointement avec l'étudiant, l'entreprise et l'équipe pédagogique. Le projet est mené individuellement</p> |
| <p>>> UE 2 210 h Acquérir la compétence technique nutrition - diététique Pathologies - toxicologies alimentaires Démarche qualité - hygiène, technologies</p> | <p>Le thème se situera autant que possible dans une démarche d'innovation dans l'alimentation et la cuisine de la santé. Il donnera lieu à un rapport final avec une soutenance. L'évaluation portera sur les points suivants :</p> |
| <p>>> UE 3 161 h Acquérir la compétence Managériale marketing - innovations technologiques Négociation achat - vente - relations clients Distribution et logistique Comptabilité de gestion et pilotage Gestion de production, développer son leadership</p> | <ul style="list-style-type: none">• L'aspect novateur du thème développé• La rigueur de la méthodologie• La rigueur de l'analyse• La pertinence des solutions préconisées• L'aptitude à communiquer sur le projet |
| | <p>>> UE 5 Stage en Entreprise Mener à bien une mission concrète dans un cadre professionnelle ciblé</p> |

>> CONDITIONS D'ACCÈS

Capacité d'accueil : 28 étudiants.

La Licence Professionnelle est accessible à des étudiants disposant de pré-requis dans les disciplines scientifiques (biologie, biochimie, diététique, microbiologie, technologie alimentaire) et/ou dans

les disciplines culinaires. Ces étudiants seront principalement titulaires de DUT (GB option diététique, IAB, ABB), de BTS Hôtellerie Restauration et de BTSA (Diététique, Biotechnologie, Anabiotech, IAA, TC, PA-AC...), de L2/L3 Sciences-Santé, L2/L3 STAPS et autres titres homologués de niveau III.

>> PROCÉDURES DE RECRUTEMENT

demander et télécharger votre dossier de candidature :

- par INTERNET : www.iut-amiens.fr
rubrique "Demande de dossiers" du 20 janvier au 30 mai

Les décisions du jury d'admission sont visibles :

- par INTERNET : www.iut-amiens.fr

Tous courriers concernant
les inscriptions sont à adresser à :

I.U.T AMIENS - Service Scolarité

Tél. 03 22 53 40 53

Avenue des Facultés - Le Bailly

80025 AMIENS CEDEX 1

>> www.iut-amiens.fr