

# LICENCE PRO



**Lieux de la formation**  
ANGERS | SAUMUR | AVIGNON

## Chiffres clés

- 2001** ouverture de la formation
- 2010** inscription du Repas gastronomique des Français à l'UNESCO
- 2010 et 2013** inscription de la Diète Méditerranéenne à l'UNESCO

## Contacts

Service Scolarité  
scolarite.esthua@listes.univ-angers.fr

Campus ANGERS  
7 allée François Mitterrand | BP 40455  
49004 ANGERS Cedex 01  
Tél. 02 44 68 81 00

CCI Angers | Centre Pierre Cointreau  
132 avenue de Lattre de Tassigny  
CS 51030 | 49015 Angers cedex 01  
formation@maineetloire.cci.fr  
Tél. 02 41 20 53 60

ÉCOLE HÔTELIÈRE D'AVIGNON  
Campus de la CCI de Vaucluse  
Allée des Fenaisons | BP 20660 84032  
AVIGNON Cedex 3

## Responsable de la formation

Olivier ETCHEVERRIA  
olivier.etcheverria@univ-angers.fr

**Adresse web**  
www.univ-angers.fr/esthua



## Mention Métiers des Arts Culinaires et des Arts de la Table (Bac+3)

- CRÉATION ET REPRISE D'UN RESTAURANT
- MÉTIERS DE LA GASTRONOMIE
- MÉTIERS DE L'ÉVÉNEMENTIEL EN RESTAURATION
- CULTURES CULINAIRES ET SAVOIRS GASTRONOMIQUES MÉDITERRANÉENS

## Présentation

Une formation professionnelle et universitaire dédiée aux métiers de la gastronomie.

### Une formation pluridisciplinaire :

- approches historique, géographique, socioéconomique, esthétique des cuisines et des gastronomies ;
- management et gestion généraux et appliqués ;
- enseignements spécifiques à chacune des 4 options.

## Objectifs

À Angers, en relation avec l'inscription du Repas gastronomique des Français sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'Humanité par l'UNESCO, la licence professionnelle prépare à tous les métiers existants ou en émergence liés aux pratiques, aux savoirs, aux savoir-faire, aux discours et aux imaginaires gastronomiques.

En Avignon, en relation avec l'inscription de la Diète Méditerranéenne sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'Humanité par l'UNESCO, la licence professionnelle prépare aux métiers de la valorisation économique, touristique, artistique et patrimoniale des cultures culinaires et des savoirs gastronomiques méditerranéens.

## Aide à la réussite

- Dispositif de soutien.
- Suivi personnalisé pour l'élaboration du projet professionnel et du projet tuteuré.
- Suivi en entreprise par des tuteurs impliqués dans la formation.

## Poursuite d'étude | Insertion professionnelle

À l'issue de la Licence Professionnelle mention Métiers des Arts Culinaires et des Arts de la Table (MACAT), vous pourrez éventuellement poursuivre en Master, notamment dans la mention Direction de Projets ou Établissements Culturels (spécialisation Gastronomie et vin). De très nombreux métiers sont accessibles dans le champ particulièrement dynamique de la gastronomie :

- Directeur de restaurant/de la restauration
- Maître d'hôtel/de maison
- Technico-commercial/ Chargé de planification, de logistique chez un traiteur et organisateur de réceptions
- Auditeur/Consultant/Conseiller
- Formateur/Enseignant
- Journaliste/communicant gourmand
- Designer culinaire
- Photographe gourmand
- Stylisme culinaire
- Métiers des arts de la table
- Épicier fin/Chasseur de produits de qualité
- Animateur de réseaux sociaux spécialisés, de blogs spécialisés
- Experts de la patrimonialisation gourmande

## ■ Public visé

- BTS hôtellerie-restauration (options A et B), BTS tourisme, Autres BTS.
- DUT tech de co et autres DUT.
- Licences 2 de géographie, d'histoire, d'histoire de l'art, de LEA et autres.
- Formations en diététique, nutrition et santé, en communication et design.
- Aucun pré-requis en production culinaire.
- Recrutement sur dossier et entretien.

## ■ Programme

### **UE1 Compétences transversales**

Anglais de la restauration - Communication et savoir être

### **UE2 Compétences en sciences de gestion**

Aspects financiers de la création d'entreprise - Analyse d'une situation de travail et gestion des conflits - Management des ressources humaines - Normes comptables internationales - Marketing de la restauration - Nouvelles tendances marketing en restauration - Gestion financière du restaurant - Développement durable de la restauration

### **UE3 Compétences en sciences et/ou en SHS**

Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises - Géographie des restaurants - Connaissance de la vaisselle, de la verrerie... - Usages et manières de table - Socio-économie de la restauration - Systèmes alimentaires et filières d'approvisionnement

### **UE4 Compétences professionnelles ou préprofessionnelles - Méthodologie du projet professionnel**

**Parcours Création et Reprise d'un Restaurant (Angers) :** Concepts de l'accueil - Gérer une cave - Créer et reprendre un restaurant - De la structure interne au classement d'un hôtel - Responsabilités juridiques et sociales hôtels/restaurants - Management des services des étages - Management des services externalisés de l'hôtel

**Parcours Métiers de la Gastronomie (Angers) :** Concepts culinaires - Accords mets et vins - Design culinaire - Le sucré : aspects théoriques - Le sucré : aspects pratiques - Cuisine : le geste et le feu - Usages des épices

**Parcours Métiers de l'Événementiel en Restauration (Angers) :** Produire et distribuer en événementiel - Gérer un événement - Innover en événementiel : aspects théoriques - Innover en événementiel : aspects pratiques - Maîtriser droit du travail et droit de l'alimentation - Manager une équipe - Intégrer les nouvelles tendances sociétales

**Parcours Cultures Culinaires et Savoirs Gastronomiques Méditerranéens (Avignon) :** Histoires des cultures culinaires méditerranéennes - Grandes figures et savoirs gastronomie en Méditerranée - Techniques culinaires, savoir-faire et recettes typiques méditerranéennes - Vins et alcools méditerranéens et arts des tables méditerranéennes - Goût sucré et art des pâtisseries en Méditerranée - Méthodes de conservation traditionnelle des aliments en Méditerranée - Produits et habitudes alimentaires en Méditerranée

### **UE5 Projet tuteuré**

### **UE6 Stage et formation accompagnée**

## ■ Stage

Stage d'une durée de 3 mois en France ou à l'international.

## ■ À noter

- Partenariat avec l'École Hôtelière d'Avignon (Chambre de Commerce et d'Industrie de Vaucluse) pour le parcours Cultures Culinaires et Savoirs Gastronomiques Méditerranéens.