

SCIENCES HUMAINES ET SOCIALES

Licence Professionnelle | Métiers des arts culinaires et arts de la table

- > Composante : Esthua, Institut national de tourisme - INNTO France
- > Ouvert en alternance : Oui
- > Lieu d'enseignement : Angers
- > Campus : Campus St Serge

Parcours proposés

- > LP3 | Parcours Création et reprise d'un restaurant
- > LP3 | Parcours Métiers de la gastronomie
- > LP3 | Parcours Métiers de l'événementiel en restauration

Présentation

La licence professionnelle Métiers des arts culinaires et des arts de la table vise à comprendre la place devenue omniprésente du culinaire dans la société et la culture d'une part et à appréhender les formes émergentes de valorisation (artistique, esthétique, sensorielle, etc.) du culinaire d'autre part

Olivier Etcheverria

Responsable de la licence professionnelle Métiers des arts culinaires et des arts de la table

Objectifs

La licence professionnelle Métiers des arts culinaires et des arts de la table vise à l'acquisition de savoirs, de connaissances, de savoir-faire et de savoir-être en émergence dans le monde des arts culinaires et des arts de la table. La formation accompagne en effet les évolutions et les mutations à l'oeuvre en réinterrogeant la place de la cuisine, du service, des moeurs épulaires, du rapport à ce qui se mange et se boit, de la table et de l'art de recevoir à la française, de l'hospitalité, des préférences gustatives, de la dégustation dans les nouvelles pratiques des professionnels et des mangeurs en France.

Organisation

Ouvert en alternance

Type d'alternance : Contrat d'apprentissage, Contrat de professionnalisation.

Admission

Conditions d'admission

- Niveau BAC + 2
- Aucun prérequis en cuisine
- BTS et Licence 2

Modalités d'inscription

dossier + entretien

Et après

Insertion professionnelle

- Directeur d'un lieu de restauration ;
- Conseiller en restauration ,
- Auditeur en restauration ,
- Enseignant et formateur en arts culinaires, en arts de la table et en arts du service ;
- Designer culinaire ;
- Photographe culinaire ;
- Styliste culinaire ;
- Epicier fin ;
- Sommelier ;
- Dégustateur ;
- Coordinateur banquets ;
- Technico-commercial chez un traiteur et organisateur de réception ;
- Sourceur en produits alimentaires.

Infos pratiques

Contacts

Contact administratif

Olivier Etcheverria

✉ olivier.etccheverria@univ-angers.fr

Lieu(x)

📍 Angers

Campus

 Campus St Serge

Programme

LP3 | Parcours Création et reprise d'un restaurant

LP3 | Parcours Création et reprise d'un restaurant

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
Bloc Théorique	Bloc				30 crédits
UE 1 : Compétences transversales (langues, communication...)	UE				2 crédits
Anglais de la restauration	Matière		14,67h		1 crédits
Communication et savoir-être	Matière		12h		1 crédits
Créer et développer un site internet	Matière		9,33h		
Préparation à la certification en anglais	Matière		20h		
UE 2 : Compétences en sciences de gestion	UE				9 crédits
Aspects financiers de la création d'entreprise	Matière		16h		
Analyse d'une situation de travail et gestion des conflits	Matière	4h	4h		
Management des ressources humaines	Matière	16h			
Marketing de la restauration	Matière	14,67h			
Nouvelles tendances marketing en restauration	Matière	12h			
Gestion financière du restaurant	Matière	12h			
Développement durable de la restauration	Matière	5,33h			
UE 3 : Compétences en sciences et / ou en SHS	UE				9 crédits
Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises	Matière	16h			
Géographie des restaurants	Matière	8h			
Connaissance de la vaisselle, de la verrerie...	Matière	12h			
Usages et manières de table	Matière	12h			
Socioéconomie de la restauration	Matière	16h			
Systèmes alimentaires et filières d'approvisionnement	Matière	9,33h			
Accorder les mets et les vins	Matière	12h			
UE 4 : Compétences professionnelles ou préprofessionnelles	UE				10 crédits
Méthodologie du projet professionnel	Matière	24h			
Parcours A: Création et reprise d'un restaurant	Bloc				
Concepts de l'accueil (option A)	Matière	16h			
Gérer et approvisionner une cave (option A)	Matière	9,33h			
Créer et reprendre un restaurant (option A)	Matière	24h			
Réglementations et normes de l'exploitation d'un restaurant (option A)	Matière	12h			
De la structure interne au classement d'un hôtel (option A)	Matière	12h			
Responsabilités juridiques et sociales hôtels / restaurant (option A)	UE	12h			
Bloc Projet Stage	Bloc				30 crédits
UE 5 : Projet	UE				15 crédits
Rapport de projet	Matière				
Soutenance de projet	Matière				

Suivi de projet	Matière	
UE 6 : Stage	UE	15 crédits
Note de formation accompagnée	Matière	
Suivi de stage	Matière	
Note d'entreprise	Matière	
Rapport de stage	Matière	
Bilan expérientiel	Matière	

LP3 | Parcours Métiers de la gastronomie

LP3 | Parcours Métiers de la gastronomie

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
Bloc Théorique	Bloc				
UE 1 : Compétences transversales (langues, communication...)	UE				2 crédits
Anglais de la restauration	Matière		14,67h		1 crédits
Communication et savoir-être	Matière		12h		1 crédits
Créer et développer un site internet	Matière		9,33h		
Préparation à la certification en anglais	Matière		20h		
UE 2 : Compétences en sciences de gestion	UE				9 crédits
Aspects financiers de la création d'entreprise	Matière		16h		
Analyse d'une situation de travail et gestion des conflits	Matière	4h	4h		
Management des ressources humaines	Matière	16h			
Marketing de la restauration	Matière	14,67h			
Nouvelles tendances marketing en restauration	Matière	12h			
Gestion financière du restaurant	Matière	12h			
Développement durable de la restauration	Matière	5,33h			
UE 3 : Compétences en sciences et / ou en SHS	UE				9 crédits
Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises	Matière	16h			
Géographie des restaurants	Matière	8h			
Connaissance de la vaisselle, de la verrerie...	Matière	12h			
Usages et manières de table	Matière	12h			
Socioéconomie de la restauration	Matière	16h			
Systèmes alimentaires et filières d'approvisionnement	Matière	9,33h			
Accorder les mets et les vins	Matière	12h			
UE 4 : Compétences professionnelles ou préprofessionnelles	UE				10 crédits
Méthodologie du projet professionnel	Matière	24h			
Parcours B : Métiers de la gastronomie	Bloc				
Concepts culinaires (option B)	Matière	5,33h			
Déguster et reconnaître un vin (option B)	Matière	17,33h			
Design culinaire (option B)	Matière	9,33h			
Le sucré : aspects théoriques (option B)	Matière	8h			
Le sucré : aspects pratiques (option B)	Matière		12h		
Goûter et innover en cuisine (option B)	Matière		16h		
Usages des épices (option B)	Matière		5,33h		

Bloc Projet Stage	Bloc	30 crédits
UE 5 : Projet	UE	15 crédits
Rapport de projet	Matière	
Soutenance de projet	Matière	
Suivi de projet	Matière	
UE 6 : Stage	UE	15 crédits
Note de formation accompagnée	Matière	
Suivi de stage	Matière	
Note d'entreprise	Matière	
Rapport de stage	Matière	
Bilan expérientiel	Matière	

LP3 | Parcours Métiers de l'événementiel en restauration

LP3 | Parcours Métiers de l'événementiel en restauration

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
Bloc Théorique	Bloc				
UE 1 : Compétences transversales (langues, communication...)	UE				2 crédits
Anglais de la restauration	Matière		14,67h		1 crédits
Communication et savoir-être	Matière		12h		1 crédits
Créer et développer un site internet	Matière		9,33h		
Préparation à la certification en anglais	Matière		20h		
UE 2 : Compétences en sciences de gestion	UE				9 crédits
Aspects financiers de la création d'entreprise	Matière		16h		
Analyse d'une situation de travail et gestion des conflits	Matière	4h	4h		
Management des ressources humaines	Matière	16h			
Marketing de la restauration	Matière	14,67h			
Nouvelles tendances marketing en restauration	Matière	12h			
Gestion financière du restaurant	Matière	12h			
Développement durable de la restauration	Matière	5,33h			
UE 3 : Compétences en sciences et / ou en SHS	UE				9 crédits
Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises	Matière	16h			
Géographie des restaurants	Matière	8h			
Connaissance de la vaisselle, de la verrerie...	Matière	12h			
Usages et manières de table	Matière	12h			
Socioéconomie de la restauration	Matière	16h			
Systèmes alimentaires et filières d'approvisionnement	Matière	9,33h			
Accorder les mets et les vins	Matière	12h			
UE 4 : Compétences professionnelles ou préprofessionnelle	UE				10 crédits
Methodologie du projet professionnel	Matière	24h			
Parcours C : Métiers de l'événementiel en restauration	Bloc				
Produire et distribuer en événementiel (option C)	Matière		9,33h		
Gérer un événement (option C)	Matière	20h			
Innover en événementiel : aspects théoriques (option C)	Matière	5,33h			

Innover en événementiel : aspects pratiques (option C)	Matière	5,33h	
Maîtriser droit du travail et droit de l'alimentation (option C)	Matière	8h	
Manager une équipe (option C)	Matière	14,67h	
Servir les vins dans un banquet (option C)	UE	6h	
Bloc Projet Stage	Bloc		30 crédits
UE 5 : Projet	UE		15 crédits
Rapport de projet	Matière		
Soutenance de projet	Matière		
Suivi de projet	Matière		
UE 6 : Stage	UE		15 crédits
Note de formation accompagnée	Matière		
Suivi de stage	Matière		
Note d'entreprise	Matière		
Rapport de stage	Matière		
Bilan expérientiel	Matière		