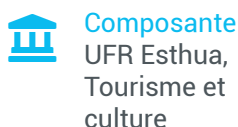


# Option Restauration



## Présentation

**Une formation universitaire et professionnelle dédiée au management de la restauration.** Cette formation concerne la gestion et le management de différents types de structures et formats de restauration : restauration d'entreprise, hospitalière, scolaire, commerciale, indépendante, gastronomique, rapide, de chaîne, d'hôtel, de villages vacances, le F&B, les traiteurs et banquets, le «street vending», le «slow food», le «fast good», les cantines chics, etc.

**Près d'un million d'emplois concernent l'hôtellerie-restauration** (78% de salariés permanents) avec une majorité attribuée à la restauration ([www.onisep.fr](http://www.onisep.fr)). Cette formation comprend également une sensibilisation aux métiers de l'hôtellerie, de l'événementiel et des rencontres d'affaires.

**Une formation pluridisciplinaire** : management, marketing, économie, communication, géographie, histoire, sociologie, outils numériques et enseignements spécifiques au secteur. Les cours sont dispensés par des enseignants, des chercheurs et des professionnels du secteur de la restauration.

**Une formation ouverte à l'international** : au moins 2 langues étrangères, possibilité de stage à l'étranger, préparation à la mobilité pour les années de Master (un semestre ou une année d'étude dans une université étrangère : 133 partenaires dans 43 pays, 9 doubles-diplômes).

- \* Construire et mettre en œuvre votre projet professionnel.
- \* Développer votre esprit critique et votre culture générale.
- \* Acquérir des compétences nécessaires à votre(vos) futur(s) métier(s).
- \* Vous donner des clés pour assurer des fonctions managériales en plus d'autres responsabilités opérationnelles et gestionnaires, dans le secteur de la restauration.

## Organisation

## Admission

---

### Conditions d'accès

[DOSSIER + ENTRETIEN](#)

---

### Public cible

La formation est ouverte à tous les **titulaires d'un Bac +2**, motivés par les métiers du secteur de la restauration. Cette formation nécessite un engagement et une motivation soutenue de la part du candidat. Un dispositif de soutien est ouvert aux étudiants qui n'auraient pas acquis les bases de la démarche méthodologique et de la rédaction.

---

## Objectifs

---

## Droits de scolarité

## Et après

---

### Poursuite d'études

À l'issue de la Licence 3 vous pourrez poursuivre en Master mention Tourisme, Parcours Tourisme, Hôtellerie, Restauration, Événementiel, option Restauration.

---

### Insertion professionnelle

De nombreux métiers sont accessibles dans ce secteur à fort taux d'employabilité. Après la Licence 3, vous pourrez remplir des missions opérationnelles et d'encadrement dans les métiers de la restauration commerciale ou collective, pour des fonctions variées : marketing, gestion, management de la qualité, logistique, achats, management d'équipes, communication interne et externe...

## Infos pratiques

---

### Contacts

#### Contact administratif

UFR ESTHUA - Campus ANGERS

☎ 02 44 68 81 00 - 7 allée F. Mitterrand - BP 40455 - 49004

Angers Cedex 01

✉ [scolarite.esthua@listes.univ-angers.fr](mailto:scolarite.esthua@listes.univ-angers.fr)

---

### Lieu(x)

📍 Angers