

# Parcours Création et Reprise d'un Restaurant



Composante  
UFR Esthua,  
Tourisme et  
culture

## 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.

## Objectifs

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.

## Organisation

## Admission

## Conditions d'accès

- \* 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.

## Modalités d'inscription

[DOSSIER + ENTRETIEN](#)

## Droits de scolarité

[TARIFS](#)

## Et après

## Poursuite d'études

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 \(spécialisation Gastronomie et vin\)](#).

## Insertion professionnelle

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

## Infos pratiques

---

### Contacts

#### Responsable pédagogique

Olivier Etcheverria

✉ olivier.etccheverria@univ-angers.fr

#### 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

---

### Lieu(x)

📍 Angers