

# OPTION RESTAURATION

## LICENCE



**Lieu de la formation**  
ANGERS

**Chiffres clés**  
**1 million** d'emplois directs  
**78%** de salariés permanents

**Contacts**  
Service Scolarité  
scolarite.esthua@listes.univ-angers.fr  
2<sup>e</sup> étage - Bureau 205

Service Stages & Relations Entreprises  
stages.esthua@listes.univ-angers.fr  
2<sup>e</sup> étage - Bureau 224

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

**Responsable  
de la formation**  
Guillaume RAOUL  
guillaume.raoul@univ-angers.fr

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



### 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). 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).

### Objectifs

- 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.

### Aide à la réussite

- Dispositif de soutien.
- Aide à l'élaboration de votre projet personnel et professionnel.
- Pédagogie participative, active et individualisée.

### Poursuite d'étude | Insertion Professionnelle

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

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...

### Public visé

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. Recrutement : dossier + entretien.

## — Programme

### Semestre 5 :

#### **UE1 Compétences transversales en langues étrangères et en français**

Anglais - LV2 - LV3 - Intercultural aspects, leadership - Communication scientifique

#### **UE2 Compétences disciplinaires en économie et sciences de gestion**

Comptabilité - Management des organisations - Marketing en HRE - Management des entreprises de restauration - Coût, budget, contrôle de gestion

#### **UE3 Compétences disciplinaires en SHS**

Socio-économie de la restauration - Histoire de la cuisine et de la gastronomie française - Concepts de l'accueil - Méthodologie des enquêtes

#### **UE4 Compétences professionnelles**

Projet personnel universitaire et professionnel - Veille stratégique - Informatique - Conférences professionnelles (Design et restauration) - Attitude et savoir-faire en hôtellerie et restauration - Créer ou reprendre une entreprise - Connaissance des terroirs et des appellations - Connaissance des vins et pratique de la dégustation - Connaissance des produits frais

### Semestre 6 :

#### **UE5 Stage**

#### **UE6 Compétences disciplinaires en économie et sciences de gestion**

Introduction à la gestion des ressources humaines - Droit des obligations - Responsabilités juridiques et sociales dans les établissements - Négociation commerciale - Distribution, prix et revenue management

#### **UE7 Compétences professionnelles**

Marketing digital et e-réputation en HRE - Comportement du consommateur - Management d'équipe en hôtellerie et restauration - Gestion financière du restaurant et de l'hôtel

## — Stage

**Un stage de 3 mois minimum à partir du mois de mars.** Les nombreux partenariats professionnels vous permettront de trouver rapidement un stage en France ou à l'étranger.

