SCIENCES HUMAINES ET SOCIALES

LP3 | Parcours Création et reprise d'un restaurant

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

- Composante : ESTHUA, Faculté de tourisme, culture et hospitalité
- Ouvert en alternance : Non
- Lieu d'enseignement : Angers

Présentation

Infos pratiques

Contacts

Responsable pédagogique

Olivier Etcheverria

olivier.etcheverria@univ-angers.fr

Lieu(x)

Angers

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 12 avril 2023

Programme

LP3 | Parcours Création et reprise d'un restaurant

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
Bloc Théorique	Bloc				30
UE 1 : Compétences transversales (langues, communication...)	UE				2
Anglais de la restauration	Matière		14,67h		1
Communication et savoir-être	Matière		12h		1
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
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
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
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
UE 5 : Projet	UE				15
Rapport de projet	Matière				
Soutenance de projet	Matière				
Suivi de projet	Matière				
UE 6 : Stage	UE				15
Note de formation accompagnée	Matière				

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 12 avril 2023

Suivi de stage	Matière
Note d'entreprise	Matière
Rapport de stage	Matière
Bilan expérientiel	Matière

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 12 avril 2023