

SCIENCES HUMAINES ET SOCIALES

## LP3 | Parcours Métiers de la gastronomie

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

- > Composante : Esthua, institut national de tourisme - INNTO France
- > Ouvert en alternance : Non
- > Lieu d'enseignement : Angers

## Présentation

## infos pratiques

### Contacts

Responsable pédagogique

Olivier Etcheverria

✉ [olivier.etccheverria@univ-angers.fr](mailto:olivier.etccheverria@univ-angers.fr)

### Lieu(x)

📍 Angers

# Programme

## 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		8h		1 crédits
Créer et développer un site internet	Matière		9,33h		
UE 2 : Compétences en sciences de gestion	UE				9 crédits
Aspects financiers de la création d'entreprise	Matière		12h		
Analyse d'une situation de travail et gestion des conflits	Matière	4h	4h		
Management des ressources humaines	Matière	16h			
Nouvelles tendances marketing en restauration	Matière	9,33h			
Gestion financière du restaurant	Matière	12h			
Développement durable de la restauration	Matière	5,33h			
Marketing de la restauration	CM	14,67h			
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	9,33h			
Socioéconomie de la restauration	Matière	12h			
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
Methodologie 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  
Bilan expérientiel

Matière  
Matière