

# Parcours Création et Reprise d'un Restaurant

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

## 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'admission

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

Lieu(x)

 Angers