

L1-L2-L3 | Parcours Cuisine et gastronomie - CCI Angers

Licence | Tourisme

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

Présentation

Infos pratiques

Contacts

Responsable pédagogique

Anne REY

✉ anne.rey@univ-angers.fr

Établissement(s) partenaire(s)

CCI Angers

🔗 <https://www.cciformation49.fr/formation/licence-cuisine-et-gastronomie/>

Lieu(x)

📍 Angers

Programme

L1 | Parcours Cuisine et gastronomie

Semestre 1

| | Nature | CM | TD | TP | Crédits |
|--|---------|-----|-----|-----|-----------|
| UE 1: Langues et compétences interpersonnelles | UE | | | | 8 crédits |
| LV1 Anglais | Matière | | 32h | | 3 crédits |
| LV2 Espagnol | Matière | | 16h | | 3 crédits |
| Projet personnel et universitaire | Matière | | 10h | | |
| Projet professionnel | Matière | | 10h | | |
| Bloc transversal - UE1 | Bloc | | | | 2 crédits |
| Techniques d'expression écrite | Matière | | 14h | | 2 crédits |
| Savoir être & image de soi | Matière | | 12h | | 2 crédits |
| Connaissance de soi | Matière | | 8h | | 2 crédits |
| Méthode de travail universitaire | Matière | | 12h | | 2 crédits |
| UE 2 : Acteurs et territoires en cuisine & gastronomie | UE | | | | 6 crédits |
| Histoire du tourisme et de la gastronomie | Matière | 8h | | | 6 crédits |
| Découverte du secteur professionnel | Matière | 20h | | | 6 crédits |
| Focus : du grain au pain | Matière | 4h | | | 6 crédits |
| UE 4 : Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie | UE | | | | 9 crédits |
| Connaissances de l'entreprise : fondamentaux | Matière | | 12h | | 9 crédits |
| Informatique et outils bureautiques | Matière | | 16h | | 9 crédits |
| Génie et culture culinaires | Matière | | 15h | | 9 crédits |
| Génie et pratique culinaires | Matière | | 13h | 71h | 9 crédits |
| UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie | UE | | | | 7 crédits |
| Enjeux environnementaux | Matière | 16h | | | 7 crédits |
| Environnement de travail | Matière | | 12h | | 7 crédits |
| Hygiène et sécurité | Matière | | 12h | | 7 crédits |
| Labels & qualité | Matière | | 8h | | 7 crédits |
| Focus : Projet repas DD | Matière | | 4h | 5h | 7 crédits |
| UE 6 : Compétences préprofessionnelles | UE | | | | |
| Stage découverte | Matière | | | | |

Semestre 2

| | Nature | CM | TD | TP | Crédits |
|---|---------|----|-----|----|-----------|
| UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles | UE | | | | 6 crédits |
| LV1 Anglais | Matière | | 32h | | 2 crédits |
| LV2 Espagnol | Matière | | 16h | | 2 crédits |
| Savoir être & expression | Matière | | 10h | | 2 crédits |

| | | | | |
|--|---------|-----|-----|-----------|
| Parcours individuel de développement | Matière | 4h | | |
| Projet personnel et universitaire | Matière | 6h | | |
| Projet professionnel | Matière | 8h | | |
| UE 2 : Acteurs et territoires en cuisine & gastronomie | UE | | | 5 crédits |
| Sociologie du tourisme et de la gastronomie | Matière | 16h | | 5 crédits |
| Rencontres professionnelles | Matière | 24h | | 5 crédits |
| Focus : du grain au pain | Matière | 4h | | |
| UE 3 : Design d'expérience en cuisine & gastronomie | UE | | | 6 crédits |
| Connaissance de la cuisine du monde et des épices | Matière | 4h | 4h | 6 crédits |
| Influences régionales | Matière | 12h | | 6 crédits |
| Convivialité : nourriture et art de recevoir à la française | Matière | 12h | | 6 crédits |
| UE 4 : Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie | UE | | | 9 crédits |
| Comptabilité gestion : fondamentaux | Matière | 12h | | 9 crédits |
| Informatique et outils bureautiques | Matière | 12h | | 9 crédits |
| Génie et culture culinaires | Matière | 16h | | 9 crédits |
| Génie et pratique culinaires | Matière | 12h | 78h | 9 crédits |
| UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie | UE | | | 4 crédits |
| Fondamentaux des institutions françaises et européennes | Matière | 12h | | 4 crédits |
| Base de nutrition | Matière | 12h | | 4 crédits |
| Hygiène et sécurité | Matière | 12h | | 4 crédits |
| Formation premiers secours & sécurité incendie | Matière | 12h | | 4 crédits |
| UE 6 : Compétences préprofessionnelles | UE | | | |
| Stage approfondissement | Matière | | | |
| Stage confirmation apprentissage | Matière | | | |

L2 | Parcours Cuisine et gastronomie

Semestre 3

| | Nature | CM | TD | TP | Crédits |
|--|---------|----|-----|----|-----------|
| UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles | UE | | | | 9 crédits |
| LV1 Anglais | Matière | | 16h | | 3 crédits |
| LV2 Espagnol | Matière | | 12h | | 3 crédits |
| Communication : fondamentaux | Matière | | 8h | | 3 crédits |
| Parcours individuel de développement | Matière | | 8h | | |
| Projet personnel, universitaire et professionnel | Matière | | 8h | | |
| UE 2 : Acteurs et territoires en cuisine & gastronomie | UE | | | | 6 crédits |
| Gestion de projet et valorisation du territoire | Matière | | 12h | | 6 crédits |
| Rencontres professionnelles | Matière | | 8h | | 6 crédits |
| UE 4 : Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie | UE | | | | 9 crédits |
| Analyse statistiques | Matière | | 16h | | 9 crédits |
| Comptabilité gestion : opérations courantes | Matière | | 16h | | 9 crédits |

| | | | | |
|--|---------|-----|-----|-----------|
| Management : concepts et communication | Matière | 14h | | 9 crédits |
| Informatique et outils bureautiques | Matière | 12h | | 9 crédits |
| Initiation culinaire | Matière | | 4h | |
| Design du restaurant | Matière | 16h | | 9 crédits |
| Connaissances des boissons et du bar | Matière | 8h | | 9 crédits |
| Connaissance des vins | Matière | 8h | | |
| Ingénierie et pratique du service | Matière | 3h | 21h | |
| UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie | UE | | | 6 crédits |
| Hygiène et sécurité | Matière | 8h | | 6 crédits |
| Focus : RSE | Matière | 8h | | 6 crédits |
| Focus : qualité et analyse sensorielle | Matière | 4h | | |
| UE 6 : Compétences préprofessionnelles | UE | | | |
| Suivi apprentissage | Matière | | | |

Semestre 4

| | Nature | CM | TD | TP | Crédits |
|--|---------|----|-----|-----|------------|
| UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles | UE | | | | 6 crédits |
| LV1 Anglais | Matière | | 16h | | 2 crédits |
| LV2 Espagnol | Matière | | 12h | | 2 crédits |
| Communication et éloquence | Matière | | 8h | | 2 crédits |
| Projet personnel, universitaire et professionnel | Matière | | 6h | | |
| UE 2 : Acteurs et territoires en cuisine & gastronomie | UE | | | | 3 crédits |
| Méthodes de recherches en sciences sociales : analyse qualitative | Matière | 4h | 8h | | 3 crédits |
| Gestion de projet et valorisation du territoire | Matière | | 12h | | 3 crédits |
| Rencontres professionnelles | Matière | | 8h | | |
| UE 3 : Design d'expérience en cuisine & gastronomie | UE | | | | 3 crédits |
| Marketing digital | Matière | | 16h | | 3 crédits |
| Organisation séminaire et banqueting | Matière | | 20h | | 3 crédits |
| Focus : Alimentation de demain | Matière | | 4h | | 3 crédits |
| UE 4 : Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie | UE | | | | 6 crédits |
| Ingénierie et pratique du service | Matière | | 4h | 28h | 6 crédits |
| Connaissance des boissons et du bar | Matière | | 10h | | |
| Connaissance des vins | Matière | | 10h | | |
| Informatique et outils bureautiques | Matière | | 12h | | 6 crédits |
| Initiation culinaire | Matière | | | 4h | |
| UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie | UE | | | | 2 crédits |
| Base de droit : relation individuelle de travail | Matière | | 12h | | 2 crédits |
| Prévention des risques | Matière | | 12h | | 2 crédits |
| Focus : qualité et analyse sensorielle | Matière | | 4h | | |
| UE 6 : Compétences préprofessionnelles | UE | | | | 10 crédits |
| Note entreprise | Matière | | | | 5 crédits |

Écrit professionnel
Suivi apprentissage

Matière
Matière

5 crédits

L3 | Parcours Cuisine et gastronomie

Semestre 5

| | Nature | CM | TD | TP | Crédits |
|--|---------|----|-----|-----|-----------|
| UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles | UE | | | | 9 crédits |
| LV1 Anglais | Matière | | 16h | | 3 crédits |
| LV2 Espagnol | Matière | | 12h | | 3 crédits |
| Communication | Matière | | 8h | | 3 crédits |
| Projet personnel, universitaire et professionnel | Matière | | 6h | | |
| Parcours individuel de développement | Matière | | 8h | | |
| UE 2 : Acteurs et territoires en cuisine & gastronomie | UE | | | | 6 crédits |
| Marketing des services | Matière | | 16h | | 6 crédits |
| Gestion de projet entrepreneuriat | Matière | | 16h | | 6 crédits |
| Coaching création restaurant | Matière | | 14h | | |
| Rencontres professionnelles | Matière | | 4h | | |
| UE 4 : Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie | UE | | | | 9 crédits |
| Comptabilité gestion : budget et contrôle de gestion | Matière | | 16h | | 9 crédits |
| Management d'entreprise | Matière | | 16h | | 9 crédits |
| Génie et pratique culinaires | Matière | | 6h | 21h | 9 crédits |
| Cuisine végétale | Matière | | 21h | | 9 crédits |
| UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie | UE | | | | 6 crédits |
| Maintenance et entretien des équipements | Matière | | 7h | | 6 crédits |
| Agencement des espaces de cuisine | Matière | | 7h | | 6 crédits |
| Nutrition & Santé | Matière | | 12h | | 6 crédits |
| Focus : du terroir à l'assiette | Matière | | 4h | | |
| UE 6 : Compétences préprofessionnelles | UE | | | | |
| Suivi apprentissage | Matière | | | | |

Semestre 6

| | Nature | CM | TD | TP | Crédits |
|--|---------|----|-----|----|-----------|
| UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles | UE | | | | 6 crédits |
| LV1 Anglais | Matière | | 16h | | 3 crédits |
| LV2 Espagnol | Matière | | 12h | | 3 crédits |
| Projet personnel, universitaire et professionnel | Module | | 6h | | |
| UE 2 : Acteurs et territoires en cuisine & gastronomie | EC | | | | 3 crédits |
| Méthodes de recherches en sciences sociales : analyse quantitative | Matière | 4h | 12h | | 3 crédits |
| Coaching création restaurant | Matière | | 21h | | 3 crédits |
| Rencontres professionnelles | Matière | | 8h | | 3 crédits |

| | | | | |
|--|---------|-----|-----|------------|
| UE 3 : Design d'expérience en cuisine & gastronomie | UE | | | 3 crédits |
| Création restaurant éphémère et immersif | Matière | | 35h | |
| Influences mondiales | Matière | 12h | | 3 crédits |
| Accord mets et boissons | Matière | 12h | | 3 crédits |
| Design culinaire | Matière | 12h | | 3 crédits |
| Cuisine du monde | Matière | 2h | 7h | 3 crédits |
| UE 4 : Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie | UE | | | 6 crédits |
| Management d'entreprise | Matière | 14h | | 6 crédits |
| Génie et pratique culinaires | Matière | 6h | 21h | 6 crédits |
| Art de la pâtisserie | Matière | 10h | 25h | 6 crédits |
| UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie | UE | | | 2 crédits |
| Base de droit : relations collectives de travail | Matière | 10h | | 2 crédits |
| Focus : du terroir à l'assiette | Matière | 4h | | |
| UE 6 : Compétences préprofessionnelles | UE | | | 10 crédits |
| Note entreprise | Matière | | | 5 crédits |
| Oral professionnel | Matière | | | 5 crédits |
| Suivi apprentissage | Matière | | | |