

Parcours Cuisine et gastronomie

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 – UEI	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	16h		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	
Design culinaire	Matière	16h	9 crédits	
Génie et pratique culinaires	Matière	5h	35h	9 crédits
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie	UE			6 crédits
Hygiène et sécurité	Matière	12h		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
Connaissance de la cuisine fusion	Matière		4h		3 crédits
Marketing digital	Matière	16h			3 crédits
Influences européennes	Matière	12h			3 crédits
Focus : Alimentation de demain	Matière	4h			3 crédits
UE 4 : Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie	UE				6 crédits
Génie et pratique culinaires	Matière	6h	42h		6 crédits
Informatique et outils bureautiques	Matière	12h			6 crédits
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie	UE				2 crédits
Base de droit : relation individuelle de travail	Matière	12h			2 crédits
Nutrition & équilibre alimentaire	Matière	7h	5h		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	Matière				5 crédits
Suivi apprentissage	Matière				

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			