

Parcours Food and beverage

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-food-and-beverage/>

Lieu(x)

📍 Angers

Programme

L1 | Parcours Food and beverage

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		
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
Initiation culinaire	Matière			4h	9 crédits
Ingénierie et culture du restaurant	Matière		15h		9 crédits
Ingénierie et pratique du service	Matière		11h	6h	9 crédits
Connaissance des boissons et du bar	Matière		8h		9 crédits
Connaissance des vins	Matière		8h		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
Focus : Projet repas DD	Matière		4h	5h	
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
Hospitalité et accueil	Matière	12h	6 crédits
Profils clients et influences dans l'acte de vente	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
Connaissances de l'entreprise: fondamentaux	Matière	12h	9 crédits
Informatique et outils bureautiques	Matière	12h	9 crédits
Initiation culinaire	Matière	4h	9 crédits
Ingénierie et culture du restaurant	Matière	12h	9 crédits
Ingénierie et pratique du service	Matière	9h	73h 9 crédits
Connaissance des boissons et du bar	Matière	10h	9 crédits
Connaissance des vins	Matière	10h	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
Hygiène et sécurité	Matière	8h	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 Food and beverage

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		9 crédits
Design du restaurant	Matière	16h			9 crédits
Connaissance des boissons et du bar	Matière	8h			9 crédits
Connaissance des vins	Matière	8h			9 crédits
Ingénierie et pratique du service	Matière	3h	21h		9 crédits
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 séminaires 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		6 crédits
Connaissance des vins	Matière		10h		6 crédits
Informatique et outils bureautiques	Matière		12h		6 crédits
Initiation culinaire	Matière			4h	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
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 Food and beverage

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		7h		
UE 4 : Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie	UE				6 crédits
Comptabilité gestion : budget et contrôle de gestion	Matière		16h		9 crédits
Management d'entreprise	Matière		16h		9 crédits
Ingénierie et pratique du service	Matière		6h		9 crédits
Connaissance des boissons et du bar	Matière		16h		9 crédits
Connaissance des vins	Matière		10h		9 crédits
Initiation culinaire	Matière			4h	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 restauration	Matière		7h		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 - Copie	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	
Influence clientèle & offre de service	Matière		20h	3 crédits
Accord mets et boissons	Matière		12h	3 crédits
Design et restaurant immersif	Matière		12h	3 crédits
Focus: établissements Bien-être & Santé	Matière		12h	3 crédits
UE 4 : Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie	UE			6 crédits
Management d'entreprise	Matière		14h	6 crédits
Ingénierie et pratique du service	Matière		6h 21h	6 crédits
Connaissance des boissons et du bar	Matière		10h	6 crédits
Connaissance des vins	Matière		10h	6 crédits
Initiation culinaire	Matière		4h	1 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			