

## Parcours Food and beverage

- > Composante : ESTHUA, Faculté de tourisme, culture et hospitalité
- > Ouvert en alternance : Non
- > Lieu d'enseignement : Angers

## Présentation

## Infos pratiques

### Contacts

Responsable pédagogique

Anne REY

✉ [anne.rey@univ-angers.fr](mailto:anne.rey@univ-angers.fr)

### Etablissement(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

---

UE 1: Langues et compétences interpersonnelles	8 crédits
LV1 Anglais	3 crédits
LV2 Espagnol	3 crédits
Projet personnel et universitaire	
Projet professionnel	
Bloc transversal - UE1	2 crédits
Techniques d'expression écrite	2 crédits
Savoir être & image de soi	2 crédits
Connaissance de soi	2 crédits
Méthode de travail universitaire	2 crédits
UE 2 : Acteurs et territoires en cuisine & gastronomie	6 crédits
Histoire du tourisme et de la gastronomie	6 crédits
Découverte du secteur professionnel	6 crédits
Focus : du grain au pain	
UE 4 : Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie	9 crédits
Connaissances de l'entreprise : fondamentaux	9 crédits
Informatique et outils bureautiques	9 crédits
Initiation culinaire	9 crédits
Ingénierie et culture du restaurant	9 crédits
Ingénierie et pratique du service	9 crédits
Connaissance des boissons et du bar	9 crédits
Connaissance des vins	9 crédits
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie	7 crédits
Enjeux environnementaux	7 crédits
Environnement de travail	7 crédits
Hygiène et sécurité	7 crédits
Focus : Projet repas DD	
UE 6 : Compétences préprofessionnelles	
Stage découverte	

### Semestre 2

---

UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	6 crédits
LVI Anglais	2 crédits
LV2 Espagnol	2 crédits
Savoir être & expression	2 crédits
Parcours individuel de développement	
Projet personnel et universitaire	
Projet professionnel	
UE 2 : Acteurs et territoires en cuisine & gastronomie	5 crédits
Sociologie du tourisme et de la gastronomie	5 crédits
Rencontres professionnelles	5 crédits
Focus : du grain au pain	
UE 3 : Design d'expérience en cuisine & gastronomie	6 crédits
Hospitalité et accueil	6 crédits
Profils clients et influences dans l'acte de vente	6 crédits
Convivialité : nourriture et art de recevoir à la française	6 crédits
UE 4 : Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie	9 crédits
Connaissances de l'entreprise: fondamentaux	9 crédits
Informatique et outils bureautiques	9 crédits
Initiation culinaire	9 crédits
Ingénierie et culture du restaurant	9 crédits
Ingénierie et pratique du service	9 crédits
Connaissance des boissons et du bar	9 crédits
Connaissance des vins	9 crédits
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie	4 crédits
Fondamentaux des institutions françaises et européennes	4 crédits
Hygiène et sécurité	4 crédits
Formation premiers secours & sécurité incendie	4 crédits
UE 6 : Compétences préprofessionnelles	
Stage approfondissement	
Stage confirmation apprentissage	

## L2 | Parcours Food and beverage

### Semestre 3

---

UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	9 crédits
LVI Anglais	3 crédits
LV2 Espagnol	3 crédits
Communication : fondamentaux	3 crédits
Parcours individuel de développement	
Projet personnel, universitaire et professionnel	
UE 2 : Acteurs et territoires en cuisine & gastronomie	6 crédits
Gestion de projet et valorisation du territoire	6 crédits
Rencontres professionnelles	6 crédits
UE 4 : Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie	9 crédits
Analyse statistiques	9 crédits
Comptabilité gestion : opérations courantes	9 crédits
Management : concepts et communication	9 crédits
Informatique et outils bureautiques	9 crédits
Initiation culinaire	9 crédits
Design du restaurant	9 crédits
Connaissance des boissons et du bar	9 crédits
Connaissance des vins	9 crédits
Ingénierie et pratique du service	9 crédits
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie	6 crédits
Hygiène et sécurité	6 crédits
Focus : RSE	6 crédits
Focus : qualité et analyse sensorielle	
UE 6 : Compétences préprofessionnelles	
Suivi apprentissage	

## Semestre 4

---

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

## L3 | Parcours Food and beverage

### Semestre 5

---

UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	9 crédits
LVI Anglais	3 crédits
LV2 Espagnol	3 crédits
Communication	3 crédits
Projet personnel, universitaire et professionnel	
Parcours individuel de développement	
UE 2 : Acteurs et territoires en cuisine & gastronomie	6 crédits
Marketing des services	6 crédits
Gestion de projet entrepreneuriat	6 crédits
Coaching création restaurant	
Rencontres professionnelles	
UE 4 : Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie	6 crédits
Comptabilité gestion : budget et contrôle de gestion	9 crédits
Management d'entreprise	9 crédits
Ingénierie et pratique du service	9 crédits
Connaissance des boissons et du bar	9 crédits
Connaissance des vins	9 crédits
Initiation culinaire	9 crédits
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie	6 crédits
Maintenance et entretien des équipements	6 crédits
Agencement des espaces de restauration	6 crédits
Focus : du terroir à l'assiette	
UE 6 : Compétences préprofessionnelles	
Suivi apprentissage	

## Semestre 6

---

UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles - Copie	6 crédits
LVI Anglais	3 crédits
LV2 Espagnol	3 crédits
Projet personnel, universitaire et professionnel	
UE 2 : Acteurs et territoires en cuisine & gastronomie	3 crédits
Méthodes de recherches en sciences sociales : analyse quantitative	3 crédits
Coaching création restaurant	3 crédits
Rencontres professionnelles	3 crédits
UE 3 : Design d'expérience en cuisine & gastronomie	3 crédits
Création restaurant éphémère et immersif	
Influence clientèle & offre de service	3 crédits
Accord mets et boissons	3 crédits
Design et restaurant immersif	3 crédits
Focus: établissements Bien-être & Santé	3 crédits
UE 4 : Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie	6 crédits
Management d'entreprise	6 crédits
Ingénierie et pratique du service	6 crédits
Connaissance des boissons et du bar	6 crédits
Connaissance des vins	6 crédits
Initiation culinaire	1 crédits
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie	2 crédits
Base de droit : relations collectives de travail	2 crédits
Focus : du terroir à l'assiette	
UE 6 : Compétences préprofessionnelles	10 crédits
Note entreprise	5 crédits
Oral professionnel	5 crédits
Suivi apprentissage	