

# Parcours Food and beverage

Licence | Tourisme

- > 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)

### 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
LV1 Anglais	Matière		32h		3
LV2 Espagnol	Matière		16h		3
Projet personnel et universitaire	Matière		10h		
Projet professionnel	Matière		10h		
Bloc transversal - UE1	Bloc				2
Techniques d'expression écrite	Matière		14h		2
Savoir être & image de soi	Matière		12h		2
Connaissance de soi	Matière		8h		2
Méthode de travail universitaire	Matière		12h		2
UE 2 : Acteurs et territoires en cuisine & gastronomie	UE				6
Histoire du tourisme et de la gastronomie	Matière		8h		6
Découverte du secteur professionnel	Matière		20h		6
Focus : du grain au pain	Matière		4h		
UE 4 : Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie	UE				9
Connaissances de l'entreprise : fondamentaux	Matière		12h		9
Informatique et outils bureautiques	Matière		16h		9
Initiation culinaire	Matière			4h	9
Ingénierie et culture du restaurant	Matière		15h		9
Ingénierie et pratique du service	Matière		11h	6h	9
Connaissance des boissons et du bar	Matière		8h		9
Connaissance des vins	Matière		8h		9
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie	UE				7
Enjeux environnementaux	Matière	16h			7
Environnement de travail	Matière		12h		7
Hygiène et sécurité	Matière		12h		7
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
LV1 Anglais	Matière		32h		2

LV2 Espagnol	Matière	16h	2
Savoir être & expression	Matière	10h	2
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
Sociologie du tourisme et de la gastronomie	Matière	16h	5
Rencontres professionnelles	Matière	24h	5
Focus : du grain au pain	Matière	4h	
UE 3 : Design d'expérience en cuisine & gastronomie	UE		6
Hospitalité et accueil	Matière	12h	6
Profils clients et influences dans l'acte de vente	Matière	12h	6
Convivialité : nourriture et art de recevoir à la française	Matière	12h	6
UE 4 : Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie	UE		9
Connaissances de l'entreprise: fondamentaux	Matière	12h	9
Informatique et outils bureautiques	Matière	12h	9
Initiation culinaire	Matière	4h	9
Ingénierie et culture du restaurant	Matière	12h	9
Ingénierie et pratique du service	Matière	9h	73h
Connaissance des boissons et du bar	Matière	10h	9
Connaissance des vins	Matière	10h	9
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie	UE		4
Fondamentaux des institutions françaises et européennes	Matière	16h	4
Hygiène et sécurité	Matière	8h	4
Formation premiers secours & sécurité incendie	Matière	12h	4
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
LV1 Anglais	Matière		16h		3
LV2 Espagnol	Matière		12h		3
Communication : fondamentaux	Matière		8h		3
Parcours individuel de développement	Matière		8h		
Projet personnel, universitaire et professionnel	Matière		8h		
UE 2 : Acteurs et territoires en cuisine & gastronomie	UE				6
Gestion de projet et valorisation du territoire	Matière		12h		6
Rencontres professionnelles	Matière		8h		6

UE 4 : Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie	UE				9
Analyse statistiques	Matière	16h			9
Comptabilité gestion : opérations courantes	Matière	16h			9
Management : concepts et communication	Matière	14h			9
Informatique et outils bureautiques	Matière	12h			9
Initiation culinaire	Matière		4h		9
Design du restaurant	Matière	16h			9
Connaissance des boissons et du bar	Matière	8h			9
Connaissance des vins	Matière	8h			9
Ingénierie et pratique du service	Matière	3h	21h		9
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie	UE				6
Hygiène et sécurité	Matière	8h			6
Focus : RSE	Matière	8h			6
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
LV1 Anglais	Matière		16h		2
LV2 Espagnol	Matière		12h		2
Communication et éloquence	Matière		8h		2
Projet personnel, universitaire et professionnel	Matière		6h		
UE 2 : Acteurs et territoires en cuisine & gastronomie	UE				3
Méthodes de recherches en sciences sociales : analyse qualitative	Matière	4h	8h		3
Gestion de projet et valorisation du territoire	Matière		12h		3
Rencontres professionnelles	Matière		8h		
UE 3 : Design d'expérience en cuisine & gastronomie	UE				3
Marketing digital	Matière		16h		3
Organisation séminaires et banqueting	Matière		20h		3
Focus : Alimentation de demain	Matière		4h		3
UE 4 : Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie	UE				6
Ingénierie et pratique du service	Matière		4h	28h	6
Connaissance des boissons et du bar	Matière		10h		6
Connaissance des vins	Matière		10h		6
Informatique et outils bureautiques	Matière		12h		6
Initiation culinaire	Matière			4h	6
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie	UE				2
Base de droit : relation individuelle de travail	Matière		12h		2
Prévention des risques	Matière		12h		2

Focus : qualité et analyse sensorielle	Matière	4h	
UE 6 : Compétences préprofessionnelles	UE		10
Note entreprise	Matière		5
Écrit professionnel	Matière		5
Suivi apprentissage	Matière		

## L3 | Parcours Food and beverage

### Semestre 5

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				9
LVI Anglais	Matière		16h		3
LV2 Espagnol	Matière		12h		3
Communication	Matière		8h		3
Projet personnel, universitaire et professionnel	Matière		6h		
Parcours individuel de développement	Matière		8h		
UE 2 : Acteurs et territoires en cuisine & gastronomie	UE				6
Marketing des services	Matière		16h		6
Gestion de projet entrepreneuriat	Matière		16h		6
Coaching création restaurant	Matière		14h		
Rencontres professionnelles	Matière		7h		
UE 4 : Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie	UE				6
Comptabilité gestion : budget et contrôle de gestion	Matière		16h		9
Management d'entreprise	Matière		16h		9
Ingénierie et pratique du service	Matière		6h		9
Connaissance des boissons et du bar	Matière		16h		9
Connaissance des vins	Matière		10h		9
Initiation culinaire	Matière			4h	9
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie	UE				6
Maintenance et entretien des équipements	Matière		7h		6
Agencement des espaces de restauration	Matière		7h		6
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
LVI Anglais	Matière		16h		3
LV2 Espagnol	Matière		12h		3
Projet personnel, universitaire et professionnel	Module		6h		

UE 2 : Acteurs et territoires en cuisine & gastronomie	EC			3
Méthodes de recherches en sciences sociales : analyse quantitative	Matière	4h	12h	3
Coaching création restaurant	Matière		21h	3
Rencontres professionnelles	Matière		8h	3
UE 3 : Design d'expérience en cuisine & gastronomie	UE			3
Création restaurant éphémère et immersif	Matière		35h	
Influence clientèle & offre de service	Matière		20h	3
Accord mets et boissons	Matière		12h	3
Design et restaurant immersif	Matière		12h	3
Focus: établissements Bien-être & Santé	Matière		12h	3
UE 4 : Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie	UE			6
Management d'entreprise	Matière		14h	6
Ingénierie et pratique du service	Matière		6h	21h
Connaissance des boissons et du bar	Matière		10h	6
Connaissance des vins	Matière		10h	6
Initiation culinaire	Matière		4h	1
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie	UE			2
Base de droit : relations collectives de travail	Matière		10h	2
Focus : du terroir à l'assiette	Matière		4h	
UE 6 : Compétences préprofessionnelles	UE			10
Note entreprise	Matière			5
Oral professionnel	Matière			5
Suivi apprentissage	Matière			