

DROIT, ECONOMIE, GESTION

Licence professionnelle mention Management des activités commerciales - Parcours Tourisme Restauration (en apprentissage)

Management des activités commerciales



Niveau d'étude visé
BAC +3



ECTS
60 crédits



Durée
1 an



Composante
IUT de Saint-Denis



Langue(s)
d'enseignement
Français

Parcours proposés

- › Licence professionnelle mention Hôtellerie et tourisme spécialité Management de produits de restauration (en apprentissage)

Présentation

L'objectif de la licence professionnelle hôtellerie et tourisme est de former des responsables spécialisés dans la gestion et la commercialisation de produits et de services de l'hôtellerie et de la restauration.

Objectifs

Il s'agit d'amener les futurs étudiants issus d'un premier cycle à acquérir une double compétence (technique et commerciale) et une spécialisation professionnelle dans le but :

- de développer des compétences mercatiques ;

- d'apporter les notions techniques et pratiques en matière d'hôtellerie et de restauration ;

- d'aider à préciser les besoins latents des clients ;

- d'assurer la gestion d'une ou plusieurs unités de production.

Cette formation répond à une demande d'entreprises révélant un besoin important de spécialistes de la gestion et de la commercialisation dans les domaines de l'hôtellerie et de la restauration, notamment dans la région parisienne mais également au niveau international. Un partenariat a été établi avec les principales entreprises du secteur concerné (Autogrill ; Avenance-Elior ; Accor ; Disneyland-Paris ; Envergure ; Eurest-France ; Flo ; Flunch ; Hôtels Concorde ; Groupe Bertrand, etc.).

Savoir-faire et compétences

Le titulaire de cette licence :

- Assure la gestion d'un établissement ou d'un service de restauration collective ;

- Procède aux achats des denrées alimentaires et des autres produits (vaisselle, verrerie, produits d'entretien...);



- Contrôle l'approvisionnement et la gestion des stocks ;
- Élabore les menus, évalue les prix de revient et fixe les prix des prestations dans le cadre qui lui est imparti ;
- Encadre, organise et coordonne le travail de production et de distribution ;
- Peut assurer des coûts de l'établissement ;
- Selon son niveau de responsabilités, effectue le recrutement et organise l'adaptation du personnel au poste de travail ;
- Peut être amené à superviser plusieurs unités de restauration ;
- Encadre, coordonne et contrôle l'ensemble du personnel et les différents services liés à la restauration (salle, cuisine, cave, office...);
- Recrute, forme et anime le personnel, définit les règles de fonctionnement ;
- Organise et développe l'activité du restaurant sous le contrôle d'une direction générale ou d'un conseil d'administration ;
- Est responsable de l'agencement des locaux et des conditions d'accueil des clients ;
- Fixe et met en œuvre la politique budgétaire et commerciale de l'établissement (prix de revient, budget prévisionnel, tarifs...);
- Supervise l'élaboration des menus et des cartes ;
- Peut, dans certains établissements, remplacer ponctuellement le directeur général de l'établissement.

Organisation

Organisation

La licence professionnelle Hôtellerie et tourisme peut être effectuée :

- En apprentissage, en contrat de professionnalisation,
- En formation continue (salariés et demandeurs d'emploi justifiant d'une expérience en entreprise d'au moins 3 ans.

La formation rémunérée en apprentissage ou en contrat de professionnalisation est effectuée en alternance (15 jours à l'université/15 jours en entreprise). Elle comprend 525 heures d'enseignements réparties sur 20 semaines et 27 semaines dans une entreprise du secteur de l'hôtellerie et de la restauration sur des missions commerciales, marketing, de communication ou de gestion donnant lieu à la présentation d'un mémoire soutenu devant un jury mixte (université/entreprise). Tout au long de l'année, à l'IUT, les candidats, encadrés par les enseignants, travaillent sur un projet de création d'une unité de restauration. Soit :

- Parce qu'ils souhaitent, dans un futur plus ou moins proche, créer une unité de restauration ;
- Pour leur permettre de mobiliser des compétences de manager opérationnel (budgets prévisionnels, études de marché, recherche, créativité et développement de cartes, stratégie d'entreprise, droit des affaires et du travail, etc.).

En formation continue, la licence professionnelle Hôtellerie et tourisme comprend 550 heures d'enseignement suivi d'un stage en entreprise d'une durée de 16 semaines donnant lieu à un rapport et à une soutenance devant un jury mixte (université/entreprise).

Admission

Conditions d'admission

Être titulaire d'un diplôme national, sanctionnant deux années d'enseignement supérieur, ou d'un diplôme ou titre homologué par l'État au niveau 3.



Cette formation est notamment ouverte aux titulaires d'un L2, DUT, BTS, ou DEUST Tertiaire.

Une présélection est effectuée au vu du dossier. La sélection définitive est prononcée après entretien.

Accès possible par validation des acquis professionnels (V.A.P.).

Modalités de candidature

téléchargement des dossiers de candidatures :

<https://ecandidat.univ-paris13.fr/ecandidat>

Pré-requis recommandés

Pour les candidats n'étant pas issus de la filière hôtellerie, il est vivement recommandé d'avoir occupé, de manière saisonnière ou lors d'un stage, un poste dans le domaine de la restauration, ou de l'hôtellerie quelle que soit la formule de restauration considérée (pizzeria, cafétéria, restauration rapide, grill, brasserie, restauration gastronomique, traiteur, etc.).

Et après

Insertion professionnelle

Les diplômés de la licence professionnelle pourront prétendre à des fonctions d'encadrement dans les services opérationnels et fonctionnels des entreprises de l'hôtellerie et de la restauration. Il s'agit notamment des postes suivants :

Assistant manager : sous l'autorité du manager ils assureront l'encadrement du personnel opérationnel, ainsi que l'accueil et le suivi de la clientèle. Ils gèreront, selon le concept de fabrication, tout ou partie de l'approvisionnement en

matières premières. Ils feront appliquer les règles d'hygiène prévues par le paquet hygiène 2006. Ils seront responsables d'une partie de la production, et mettront en application les politiques définies par la hiérarchie, d'un point de vue technique et commercial.

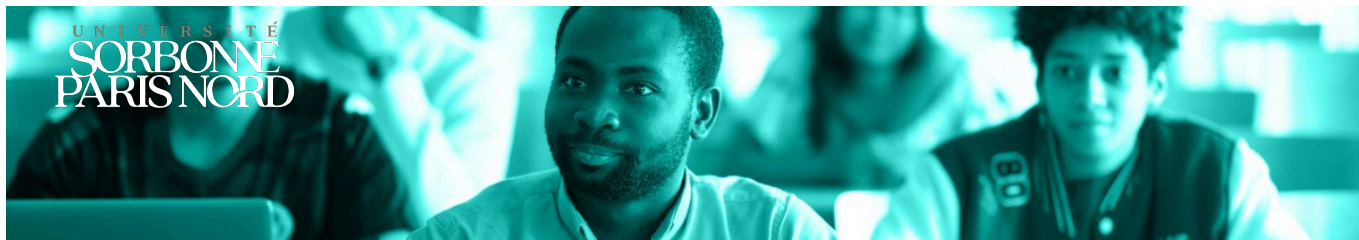
Assistant de direction en restauration : l'assistant de direction en restauration seconde ce dernier dans la gestion de l'exploitation, du personnel, l'analyse des résultats, et le recrutement. Il participe à l'encadrement et la mise en place de la démarche HACCP. Il assure la coordination entre services fonctionnels et opérationnels.

Responsable des achats, économiste : il lance les appels d'offre et négocie les marchés, en collaboration avec le chef de production. Il sélectionne les fournisseurs et assure les relations avec ces derniers. Il veille à la conformité qualitative et quantitative des marchandises livrées. Il assure l'approvisionnement et gère les stocks.

Autres débouchés possibles :

- Chef de service restauration
- Directeur de salles de restaurant
- Organisateur de réceptions
- Chef de produit alimentaire en grande surface
- Responsable de l'hôtellerie en parc de loisirs
- Consultant qualité
- Conseiller culinaire

Contacts



Contacts

Responsable pédagogique

Bruno CARDINALE

Responsable administratif

SFCA FA IUTSD

☎ 01 49 40 61 32

📍 Place du 8 Mai 1945

Responsable Service VOIE

Service Valorisation, Orientation et Insertion professionnelle de l'Etudiant (Campus de Villetaneuse)

✉ gestion.voie@univ-paris13.fr

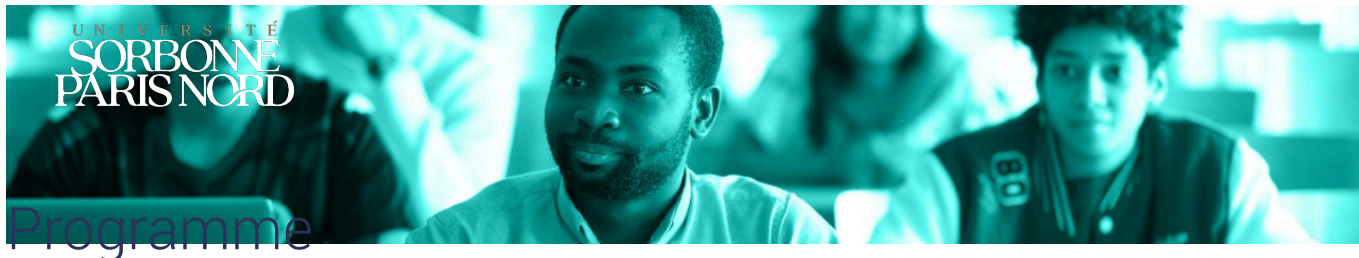
🌐 <https://www.univ-paris13.fr/orientation/>

Responsable Formation continue

SFCA FC VAE

☎ 01 49 40 62 86

📍 Place du 8 Mai 1945



Licence professionnelle mention Hôtellerie et tourisme spécialité Management de produits de restauration (en apprentissage)