



DOMAINE DROIT, ÉCONOMIE & GESTION

LICENCE PROFESSIONNELLE

OBJECTIFS

La Licence professionnelle (BAC+3) Management d'une unité de restauration à thème permet de former des professionnels de la restauration à thème ayant de solides connaissances de base dans les domaines du management et de la relation commerciale.

Elle permet d'acquérir :

- ▶ le concept de restauration à thème dans son intégralité
- ▶ les règles d'hygiène et de sécurité

COMPÉTENCES

Après avoir suivi cette Licence l'étudiant sera capable de :

- ▶ Coordonner le fonctionnement d'un service de restauration
- ▶ Assurer la gestion d'un établissement ou d'un service de restauration collective
- ▶ Respecter et faire appliquer des procédures définies par la direction générale
- ▶ Contribuer à la gestion et à la rentabilité d'une structure
- ▶ Analyser et appliquer un budget et un tableau de bord
- ▶ Déterminer une politique commerciale et de communication externe et interne
- ▶ S'adapter à la clientèle et optimiser l'accueil
- ▶ Coordonner le fonctionnement d'un service
- ▶ Recruter, former, fidéliser et motiver une équipe de 30 à 60 personnes
- ▶ Gérer les conflits et rendre compte des problèmes à la direction générale.

PRÉREQUIS

La formation est ouverte à tout étudiant justifiant d'un diplôme de niveau BAC+2.

Cette Licence ne s'adresse qu'à des apprentis de moins de 26 ans.

CANDIDATURE

Les candidatures se font via le site : www.iut.univ-tours.fr

SEMESTRE 5 : 267H

- ▶ **UE 1 Marketing opérationnel et ressources humaines**
 - Stratégie d'entreprise
 - Droit
 - Psychosociologie
 - Management
- ▶ **UE 2 Gestion commerciale et comptable**
 - Gestion comptable
 - Marketing
 - Communication commerciale
- ▶ **UE 3 Communication interne et externe**
 - Anglais
 - Expression
 - Informatique
- ▶ **UE 4 Spécialités avant la restauration**
 - Connaissance des process industriels de transformation des matières premières
 - Ingénierie de la restauration / des bars

SEMESTRE 6 : 183H

- ▶ **UE 5 Gestion comptable et logistique**
 - Comptabilité analytique
 - Marketing
 - Communication commerciale
 - Animation point de vente
 - Logistique
- ▶ **UE 6 Communication interne et externe**
 - Anglais
 - Expression
 - Sociologie alimentaire
 - Alcoologie
- ▶ **UE 7 Spécialités de la restauration**
 - Hygiène et sécurité
 - Connaissance des boissons
 - Etude de cas : Management des équipes
- ▶ **UE 8 Projet tuteuré**
- ▶ **UE 9 Mémoire de stage et soutenance**

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

L'étudiant titulaire de cette Licence peut directement intégrer le monde professionnel.

- ▶ **Secteurs d'activité :**
 - Restauration traditionnelle
 - Restauration rapide
 - Restauration collective
- ▶ **Métier :**
 - Assistant de direction dans des unités de restauration
 - Direction d'unité.

INFORMATIONS

CFA des Universités Centre-Val de Loir
02 47 36 76 74
www.cfaiurc.fr