

Les Formations de demain

Licence professionnelle COMMERCIALISATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES



en Partenariat avec le lycée Hôtelier St. Martin

Parcours MANAGEMENT des UNITÉS de RESTAURATION

>> OBJECTIFS

Former des **managers aux compétences multiples** qui coordonnent le fonctionnement des services en mettant sur le marché des **personnels d'encadrement rapidement opérationnels** dans le secteur de la restauration. Cette formation offre un potentiel d'emplois très important en raison de la diversité des structures de restauration et des secteurs d'activité (loisirs, santé, restauration d'entreprises et de collectivités, restauration commerciale...).

>> ORGANISATION DE LA FORMATION

Elle repose sur 4 Unités d'Enseignements orientées vers la professionnalisation des savoirs.

Cette formation est proposée en partenariat avec le Lycée Hôtelier Saint Martin et avec des entreprises leaders en restauration. Elle peut s'effectuer en **contrat d'apprentissage ou de professionnalisation**.

Elle permet d'obtenir en un an une qualification professionnelle validée par un diplôme d'Etat de niveau II.

A cet effet, 150 heures du temps de formation en entreprise est dédié à la conduite de projet, 14 semaines de

cours sont assurées à l'UPJV et au lycée hôtelier St Martin et 33 semaines en entreprise.

30 % des heures d'enseignement sont assurées par des professionnels.

• **Formation EN ALTERNANCE** : Elle comprend un volume horaire de 450 h et se déroule sur 9 à 12 mois selon date de signature du contrat.

>> RÉFÉRENTIEL PROFESSIONNEL

La licence «Management des Unités de Restauration permet d'intégrer un large éventail de métiers :

- Responsable d'exploitation hôtelière
- Responsable de réseaux hôteliers
- Cadres fonctionnels de chaîne (achats, GHR, formation, marketing)
- Adjoint à l'ingénieur de restauration
- Responsables de cuisine centrale
- Assistant de direction d'une unité de restauration
- Directeur de site dans les secteurs de la restauration traditionnelle, commerciale ou collective
- Adjoint de direction en restauration commerciale-santé

Licence professionnelle - Management des unités de restauration

PROGRAMME DES ETUDES

450h

MATIÈRES	Volume Horaires	Coeff	ECTS
UE1 ETUDES DE LA SPHÈRE ALIMENTAIRE	91 h		
- EC1 : Environnement de l'entreprise Agro Alimentaire	35 h	3	9
- EC2 : Communication - Expression	7 h	1	
- EC3 : Anglais - Informatique	28 h	3	
- EC4 : Histoires et Cultures Alimentations	21 h	2	
UE2 ETUDES DES INTERACTIONS SANTÉ - NUTRITION - TECHNOLOGIE	182 h		
- EC1 : Nutrition - Diététique	28 h	2	18
- EC2 : Pathologie - Toxicologies	14 h	2	
- EC3 : Démarche qualité - Gestion des risques	14 h	2	
- EC4 : Technologies	126 h	12	
UE3 CONCEPTION ET COMMERCIALISATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES	177 h		
- EC1 : Marketing - Innovations - Management	74 h	8	18
- EC2 : Négociations - Relations clients	33 h	3	
- EC3 : Distribution - Merchandising - Logistique	28 h	3	
- EC4 : Comptabilité - Gestion	42 h	4	
UE4 PROJET TUTEUR		6	6
UE5 STAGE - Periode entreprise	Alternance	9	9

Entreprises d'accueil :

Groupe API RESTAURATION, Groupe BUFFALO GRILL, Groupe DUPONT RESTAURATION,
Groupe FLUNCH, Groupe COMPTOIR DU MALT, Groupe ELIOR ...

>> CONDITIONS D'ACCÈS

Capacité d'accueil : 28 étudiants.

La Licence Professionnelle MUR est principalement accessible aux étudiants titulaires d'un diplôme BAC +2 : BTS Hôtellerie Restauration (option A et Option B) ;

DUT GB (option diététique, IAB), TC, GEA ; BTS (Diététique, Biotechnologie, Anabiotech, IAA, TC, MUC, PAAC...), L2/L3 Sciences-Santé, STAPS et autres titres homologués de niveau III attirés par les métiers de la restauration.

>> PROCÉDURES DE RECRUTEMENT

demander et télécharger votre dossier de candidature :

- par INTERNET : www.iut-amiens.fr

rubrique "Demande de dossiers" du 20 janvier au 30 mai

Les décisions du jury d'admission sont visibles :

- par INTERNET : www.iut-amiens.fr

Tous courriers concernant
les inscriptions sont à adresser à :

I.U.T AMIENS - Service Scolarité

Tél. 03 22 53 40 53

Avenue des Facultés - Le Bailly

80025 AMIENS CEDEX 1