

LICENCE PROFESSIONNELLE MANAGEMENT D'UNE UNITÉ DE RESTAURATION À THÈME en contrat d'apprentissage



NIVEAU
DE DIPLÔME
BAC+3



LES PERSPECTIVES
MÉTIERS

- Assistant de direction dans une unité de restauration,
- Chef de service restauration au sein d'un hôtel,
- Responsable banqueting ou séminaire,
- Emploi au service communication, achat, recrutement au siège d'un groupe de restauration,
- Chef de secteur pour une chaîne de restaurant,
- Exploitant d'un restaurant en nom propre.



OÙ EXERCER
L'ACTIVITÉ ?

- Chaîne de restaurants,
- Restaurants parcs de loisirs,
- Restauration rapide,
- Restauration traditionnelle,
- Restauration collective,
- Restaurants de village vacances.



LES MISSIONS EN ENTREPRISE

(Liste de missions non exhaustive)

- Mettre en place un service de ventes à emporter,
- Dynamiser par une nouvelle communication commerciale l'activité du restaurant pendant les périodes de faible activité,
- Améliorer la prestation pour les enfants,
- Mettre en place un système performant pour le contrôle des achats,
- Développer la formation en interne sur le respect des règles d'hygiène,
- Organiser l'accueil et l'intégration des nouveaux salariés ou stagiaires,
- Mettre en place un système d'évaluation de la satisfaction des clients,
- Mettre en place une action commerciale pour un nouveau produit ou une promotion à l'aide des outils fournis par la direction,
- Améliorer l'expérience consommateur pour un client : rapidité de service, confort, accueil.



LES ENSEIGNEMENTS À L'UNIVERSITÉ

MARKETING OPÉRATIONNEL ET RESSOURCES HUMAINES

- Stratégie de l'entreprise
- Droit
- Psychosociologie
- Management

GESTION COMMERCIALE ET COMPTABLE

- Gestion comptable
- Marketing
- Communication commerciale

COMMUNICATION INTERNE ET EXTERNE

- Anglais
- Expression
- Informatique

TECHNOLOGIES PRÉREQUISES

- Connaissance des process industriels de transformation des matières premières
- Ingénierie de la restauration

GESTION COMPTABLE, COMMERCIALE ET LOGISTIQUE

- Comptabilité analytique
- Marketing
- Communication commerciale / Animation point de vente
- Logistique des produits frais

COMMUNICATION ET SOCIOLOGIE

- Anglais
- Expression
- Sociologie de l'alimentation

SCIENCES ET TECHNIQUES APPLIQUÉES

- Hygiène et sécurité
- OEnologie
- Etude de cas : Management des équipes

● PROJET TUTORÉ

- Le développement de travaux individuels ou en groupe, permettant l'application des acquis de la formation lors d'exercices réels sur une problématique concrète.

● MÉMOIRE/RAPPORT

- Réalisation d'une étude confiée par l'entreprise d'accueil (synthèse des résultats dans un mémoire/un rapport et soutenance devant un jury)



LA DURÉE DE LA FORMATION

- 12 mois dont 33 semaines en entreprise
- 600 heures de cours à l'université



PRÉ-REQUIS DE LA FORMATION

- Avoir moins de 26 ans
- Être titulaire d'un Bac+2 et justifier d'une expérience en restauration

OÙ SUIVRE cette formation ?



IUT DE TOURS

29, rue du Pont Volant
37082 Tours

