

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

RNCP 29985



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 ?

Les apprentis pourront exercer dans le domaine de l'hôtellerie restauration :

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



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

● ENTREPRISE VIRTUELLE

- Cette simulation de création d'entreprise a pour objectif de mettre en valeur les aptitudes des apprentis à créer un concept d'entreprise et à élaborer le plan de sa mise en action (synthèse des résultats dans un rapport et soutenance devant un jury).

● 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

- 1 an



PRÉ-REQUIS DE LA FORMATION

- 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


université
de **TOURS**