

LICENCE PROFESSIONNELLE MANAGEMENT DES UNITÉS DE RESTAURATION



Formation en alternance (Se référer à la fiche spécifique relative à ce statut).

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Les débouchés potentiels sont :

- > Responsables d'exploitation ;
- > Responsables de réseaux ;
- > Cadres fonctionnels de chaîne (achats, GRH, formation, marketing).

PRÉSENTATION GÉNÉRALE

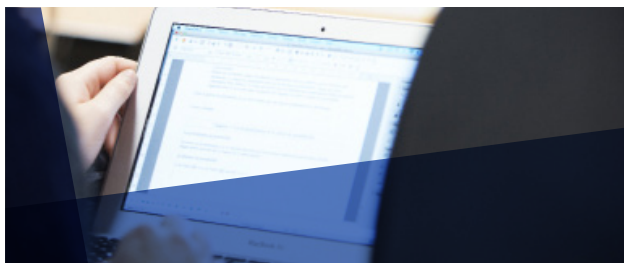
La licence professionnelle mention « Organisation et Gestion des Établissements Hôteliers et de Tourisme, parcours Management des Unités de Restauration » est un **diplôme d'Etat de niveau bac + 3** qui, exclusivement en apprentissage ou en formation continue, **permet d'obtenir en un an une qualification professionnelle.**

La formation fait appel aux nouvelles technologies de l'enseignement (enseignement partiel à distance) et à des mises en situation professionnelle (projet tuteuré, travaux de groupes).

L'année de formation comprend 710 heures d'enseignements et de travaux sur projets et 26 semaines d'alternance en entreprise.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Mettre sur le marché des personnels d'encadrement rapidement opérationnels dans le secteur de la restauration au 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...).



CONDITIONS D'ACCÈS

Public concerné :

- > **Des étudiants** titulaires d'un diplôme de niveau II (BTS hôtellerie restauration, comptabilité et gestion des organisations, DUT GEA, L2 Gestion),
- > **Des professionnels** justifiant d'une expérience dans le domaine de la restauration (sous réserve de la validation des acquis).

Modalités de sélection :

Les candidats sont sélectionnés sur dossier et après entretien avec un jury composé d'universitaires et de professionnels du secteur de la restauration collective et commerciale.

Les conditions d'accès et les dossiers de candidature seront disponibles sur : <http://www.umontpellier.fr/formation/admission-et-inscription/>, à partir de fin avril.



LICENCE PROFESSIONNELLE MANAGEMENT DES UNITÉS DE RESTAURATION

PRINCIPAUX ENSEIGNEMENTS

- > Management et contrôle : analyse des coûts, outils informatiques du contrôle, contrôle des coûts, hygiène et sécurité ;
- > Management de l'exploitation : management des équipes 1 et 2, droit social 1 et 2, gestion des achats, management juridique de l'exploitation ;
- > Management de l'ingénierie : management de l'ingénierie culinaire, management de l'ingénierie financière, management de l'ingénierie de l'offre de restauration, pratique nutritionnelle ;
- > Management commercial : marketing, management de la vente, anglais 1 et 2 ;
- > Management du projet professionnel : projet tuteuré, stage et mémoire.



QUELQUES PARTENAIRES

- > Groupe ACCOR (Novotel, Ibis)
- > Groupe AUTOGRILL
- > Groupe CASINO Restauration
- > Groupe FLO
- > Groupe FLUNCH
- > Groupe SODEXO
- > Lycée de l'Hôtellerie et du Tourisme Georges Frêche (Montpellier)
- > Lycée professionnel du Sacré-Cœur (Saint Chély d'Apcher)



CONTACTS

INSTITUT MONTPELLIER MANAGEMENT

DIRECTEUR PÉDAGOGIQUE :

Marc Bousige - marc.bousige@umontpellier.fr

GESTIONNAIRE : Géraldine Raynal

Tél. : 04 34 43 20 37 - moma-lpmur@umontpellier.fr

SERVICE RELATIONS ENTREPRISES ET PROFESSIONNALISATION :

(Alternance, apprentissage et formation continue).

Laetitia Bonfill - Tél. : 04 34 43 20 17 - moma-pro@umontpellier.fr



Union de l'ISEM et de l'AEAS

Espace Richter
Rue Vendémiaire
Bât. B - CS 19519
34960 MONTPELLIER Cedex 2
Tél. : 04 34 43 20 00

INSTITUT-MONTPELLIER-MANAGEMENT.FR

ANNÉE UNIVERSITAIRE 2018/2019