



Management des Unités de Restauration



Présentation

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).

Objectifs

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...).

Admission

Conditions d'accès

- 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 :

www.montpellier-management.fr/formations/

à partir de fin avril.

Et après

Insertion professionnelle

Responsable

d'exploitation

Responsable

de réseaux

Cadres fonctionnels

(achat, GRH, Marketing)

Directeur d'unité de

restauration

Assistant Manager

Infos pratiques

Contacts

Responsable pédagogique

Marc Bousige

☎ +33 4 34 43 20 69

✉ marc.bousige@umontpellier.fr



Programme

Semestre 5

LP MUR SEMESTRE 5

UE Management commercial	6 crédits	
Anglais	3 crédits	30h
Marketing	3 crédits	27h
UE Management de l'ingénierie	9 crédits	
Management de l'ingénierie de l'offre	4 crédits	40h
Management de l'ingénierie culinaire	5 crédits	40h
UE Management contrôle	5 crédits	
Outils informatique du contrôle	2 crédits	15h
Analyse des coûts	3 crédits	30h
UE Management de l'exploitation	10 crédits	
Gestion des achats	4 crédits	27h
Management des équipes	3 crédits	27h
Droit social	3 crédits	27h

UE Management commercial	5 crédits	
Management de la vente	3 crédits	27h
Anglais	2 crédits	30h
UE Management de l'ingénierie	4 crédits	
Management de l'ingénierie financière	3 crédits	40h
Pratique nutritionnelle	1 crédits	15h
UE Management de l'exploitation	6 crédits	
Management juridique de l'exploitation	2 crédits	27h
Management des équipes	2 crédits	27h
Droit social	2 crédits	27h
UE Management et Contrôle	5 crédits	
Contrôle des coûts	3 crédits	27h
Hygiène et sécurité	2 crédits	27h
UE Management du projet professionnel	10 crédits	
Stage	5 crédits	
Méthodologie du projet		20h
Projet tutoré	5 crédits	140h

Semestre 6

LP MUR SEMESTRE 6