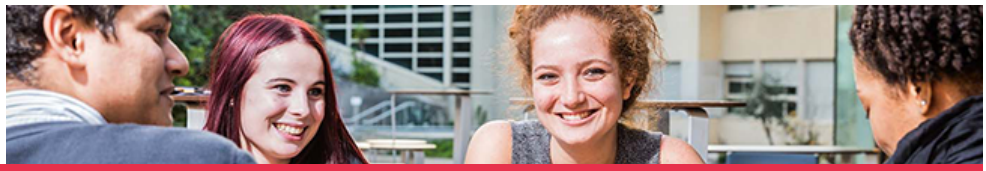

Management des Unités de Restauration

ECTS
180 crédits

Durée
1 an

Structure de formation
Montpellier Management

Langue(s) d'enseignement
Français

Présentation

La Licence Professionnelle Management des Unités de Restauration permet aux étudiants d'obtenir en un an une qualification professionnelle.

Objectifs

L'objectif de cette L3 Pro Management des Unités de Restauration est de former des personnels d'encadrement rapidement opérationnels dans le secteur de la restauration, pour qu'ils puissent exercer dans une variété de structures (loisirs, santé, restauration d'entreprises et de collectivités...).

Organisation

Contrôle des connaissances

*Taux de réussite 2022-2023 (admis / nombre d'étudiants avec une moyenne > 7)

Ouvert en alternance

Formation en alternance ou formation continue.

Admission

Conditions d'accès

Consultez les conditions d'accès de la Licence Professionnelle Management des Unités de Restauration sur le lien suivant.

Modalités d'inscription

Consultez les modalités d'inscription sur cette page.

Et après

Insertion professionnelle

* Responsable d'exploitation
* Responsable de réseaux
* Cadres fonctionnels (achat, GRH, Marketing)
* Directeur d'unité de restauration
* Assistant Manager

Infos pratiques

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 05 avril 2024

Contacts

Responsable pédagogique

Marc Bousige

marc.bousige@umontpellier.fr

Contact administratif

MOMA LPMUR

moma-lpmur@umontpellier.fr

Lieu(x)

Montpellier - Montpellier Management

En savoir plus

Plus d'informations sur la Licence 3 Pro Management des Unités de Restauration

https://www.montpellier-management.fr/liste-des-formations/l3-pro-management-unites-de-restauration/

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 05 avril 2024

Programme

LP MUR 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	36h
Management de l'ingénierie culinaire	5 crédits	36h
UE Management contrôle	5 crédits	
Outils informatique du contrôle	2 crédits	15h
Analyse des coûts	3 crédits	26h
UE Management de l'exploitation	10 crédits	
Gestion des achats	4 crédits	27h
Management des équipes	3 crédits	27h
Droit social	3 crédits	27h

LP MUR SEMESTRE 6

LP MUR SEMESTRE 6

UE Management commercial	3 crédits	
Management de la vente	1 crédits	27h
Anglais	1 crédits	30h
Marketing digital	1 crédits	15h
UE Management de l'ingénierie	4 crédits	
Management de l'ingénierie financière	3 crédits	40h
Pratique nutrionnelle	1 crédits	15h
UE Management de l'exploitation	3 crédits	
Management juridique de l'exploitation	1 crédits	27h
Management des équipes	1 crédits	27h
Management Techniques de Communication	1 crédits	15h
UE Management et Contrôle	2 crédits	
Contrôle des coûts	1 crédits	27h
Hygiène et sécurité	1 crédits	27h
UE Management du projet professionnel	20 crédits	
Stage	10 crédits	
Méthodologie du projet		20h
Projet tutoré	5 crédits	140h
Mémoire		
Heures projet tuteuré		140h

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 05 avril 2024