

METIERS DES ARTS CULINAIRES ET DES ARTS DE LA TABLE

UFR INGÉNIERIE DU TOURISME,
DU BÂTIMENT ET DES SERVICES
Imis-Esthua

scolarite.itbs@listes.univ-angers.fr
7 allée François Mitterrand
BP 40455
49004 ANGERS cedex 01
Tél. 02 44 68 81 00
Fax 02 44 68 81 01

Licence Professionnelle

Avec le

Lycée
CARNOT-BERTIN
« Ecole Hôtelière de SAUMUR »

PRESENTATION GENERALE



Des métiers dynamiques et en pleine émergence

La licence professionnelle prépare à tous les métiers existants ou en pleine émergence qui mobilisent les techniques et les vocabulaires culinaires. Elle propose 3 options : Création et reprise d'un restaurant - Métiers de la gastronomie - Métiers des banquets, des traiteurs et des organisateurs de réceptions

Une formation large, à la fois académique et appliquée, ouverte aux influences gustatives extérieures :

Une formation large et pluridisciplinaire (management et gestion, art et culture, histoire et géographie, socio-économie, design, dégustation...) qui permet d'acquérir à la fois des savoirs et des connaissances théoriques affinés et réfléchis et des compétences pratiques. Centrée sur les cultures culinaires françaises, la formation reste très largement ouverte aux influences gustatives internationales, asiatiques et sud-américaines plus particulièrement.

Une formation professionnalisante

- Nombreux cours et conférences assurés par des professionnels
- Période en entreprise de 6 mois, en France ou à l'international
- Une formation ouverte à la reprise d'études dans le cadre de la formation continue

OBJECTIFS DE LA FORMATION

La licence professionnelle vise à compléter les savoirs, les connaissances et les compétences en cuisine, gastronomie, arts de la table, design culinaire acquis dans le cadre du cursus antérieur en France ou à l'international. Elle spécialise et élargit les perspectives professionnelles.

DÉBOUCHÉS – METIERS VISES



- Directeur de restaurant, directeur de la restauration
- Chargé de planification, de logistique et de production
- Maître d'hôtel, maître de maison
- Technico-commercial
- Auditeur, consultant
- Enseignant, formateur
- Designer



CALENDRIER PREVISIONNEL

Rentrée universitaire début septembre
Fin des cours fin février
Stage de 6 mois de mars à août
Projet tuteuré en groupe avec soutenance en septembre

CONTACTS

SITE WEB :



WWW.UNIV-ANGERS.FR, PUIS : FACULTES ET INSTITUTS, PUIS : ITBS-IMIS-ESTHUA

Responsable de la formation : Olivier ETCHEVERRIA
Scolarité : scolarite.itbs@listes.univ-angers.fr

-Monsieur Christy GREVET, directeur Technique, Ecole Hôtelière du Lycée Carnot-Bertin de Saumur « Tel : 0241535035 (Christy.grevet@ac-nantes.fr) »

-Mme Jacqueline BONNEAU, agrégée, Coordinatrice du Pôle Formation Supérieur, sur le Lycée Carnot-Bertin de Saumur.

PROGRAMME

Langages et Communication

Anglais de la restauration

Formation Scientifique et Technique

Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises – Socio-économie de la restauration – Usages et manières de table – Connaissance de la vaisselle, de la verrerie, des couverts et du linge de table – Géographie de la gastronomie – Systèmes alimentaires et filières d'approvisionnement

Management et gestion généraux

Aspects financiers de la création d'entreprise : niveaux I et II – Analyse des situations de travail et gestion des conflits – Management des ressources humaines – Normes comptables internationales

Management et Gestion appliqués à la restauration

Gestion financière du restaurant – Marketing de la restauration – Nouvelles tendances marketing en restauration – Développement durable de la restauration

Métiers

Option A : Création et reprise d'un restaurant

Créer ou reprendre une entreprise - Concepts de

l'accueil – Management des services des étages – Management des services externalisés – Responsabilités juridiques et sociales dans les hôtels et restaurants – De la structure interne au classement d'un hôtel – Gérer une cave

Option B : Métiers de la gastronomie

Tronc commun :

Accords mets et vins – Analyse sensorielle – Design culinaire

Parcours gastronomie française :

Le sucré : aspects théorique – Le sucré : aspects pratiques – Valorisation culinaire des épices - Le geste et le feu

Option C : Métiers de l'événementiel en restauration (à Saumur, Ecole Hôtelière du Lycée Carnot-Bertin)

Produire et distribuer en événementiel – Gérer un événement (de l'appel d'offre à la réalisation) – Innover en événementiel : aspects théoriques – Innover en événementiel : aspects pratiques – Maîtriser le droit du travail et le droit de l'alimentation – Manager une équipe (personnels permanents et extras/intermittents du spectacle) – Intégrer les nouvelles tendances sociétales – Conférences professionnelles