

LICENCE PROFESSIONNELLE - MÉTIERS DES ARTS CULINAIRES ET DES ARTS DE LA TABLE

Résumé de la formation

Type de diplôme : Licence professionnelle

Domaine ministériel : Droit, Economie, Gestion

Objectifs

Acquérir les compétences managériales de restaurants exploités dans la région Océan Indien et plus particulièrement à La Réunion, autour des cultures africaine, chinoise, indienne et européenne dont sont issues leurs populations.

Compétences acquises

- * Maîtriser les outils de gestion et de management spécifiques à la restauration
- * Acquérir une connaissance approfondie des produits et des pratiques culinaires des différents pays de la zone océan Indien
- * Acquérir une véritable expérience de terrain par l'organisation de manifestations indo- océaniques originales
- * Concevoir traditionnellement en recourant à des technologies modernes
- * Gérer des ressources financières, matérielles et humaines
- * Commercialiser une prestation de restauration exotique

Informations supplémentaires

- * C2i1

Contenu de la formation

Outils de gestion

Anglais professionnel | Mise à niveau Informatique | Mise à niveau Comptabilité

Arts et patrimoine culinaires de l'OI

Us et coutumes culinaires des différentes tables de l'OI - Interculturalité | Logistique et approvisionnements en cuisine | Optimisation et valorisation des achats en cuisine | Concevoir une soirée à thème | Valider des techniques et des procédures

PLUS D'INFOS

Crédits ECTS : 180

Durée : 1

Niveau d'étude : BAC +3

Public concerné

* Formation continue

Nature de la formation :
Mention

Taux de réussite : 69%

Conception, organisation et animation autour des tables de l'OI

Concevoir des prestations de restauration | Tester et valider des prestations de restauration | Promouvoir, communiquer, commercialiser - Professionnels médias & communication | Gérer le temps | Réaliser, maîtriser

Gestion et management

Recruter le personnel - Former et motiver - Gérer les situations critiques | Connaître et respecter la législation | Prévoir et analyser les ventes - Prévoir et analyser les coûts - Piloter la performance - Gérer les approvisionnements | Différencier et positionner l'offre - Promouvoir le point de vente - Gérer la relation client | Communiquer avec les partenaires | La politique de qualité totale

Projet tuteuré : les décades

Organisation et réalisation des décades | Mémoire

Organisation de la formation

- LP METIERS DES ARTS CULINAIRES ET DES ARTS DE LA TABLE (ALT)

Stages

Alternance de périodes de cours et de présence en entreprise (contrat ou période de professionnalisation)

Conditions d'accès

- * Candidature en ligne sur www.iae-reunion.fr
- * Sur dossier et entretien avec la commission d'orientation

Public cible

- * Etudiants en poursuite d'études
- * Professionnels en reprise d'études et demandeurs d'emploi

Pré-requis recommandés

- * Baccalauréat +2 validé (120 ECTS) ou équivalent
- * Validation de l'expérience possible (VAPP)

Poursuite d'études

Possible sous conditions en Master Management et Ingénierie du
Tourisme

Principaux secteurs d'insertion professionnelle et principaux débouchés

- * Responsable de la restauration
- * Responsable d'unité de restauration rapide collective
- * Organisateur d'évènements
- * Food & beverage manager
- * Assistant directeur d'hôtel

Composante

Institut d'Administration des Entreprises

Lieu(x) de la formation

Site de la Victoire

Contact(s) pédagogique(s)

Porcel Pasqual

Pascal.Porcel@univ-reunion.fr

LP METIERS DES ARTS CULINAIRES ET DES ARTS DE LA TABLE (ALT)

Organisation de la formation

PLUS D'INFOS

Crédits ECTS : 60

SEMESTRE 5 LPRO MACAT ALTERNANCE

- LISTE UE SEMESTRE 5 LPRO MACAT ALTERNANCE
(Obligatoire)

- UE 1 - ANGLAIS PROFESSIONNEL
 - LISTE UE 1 LPRO MACAT ALT (Obligatoire)
 - ANGLAIS PROFESSIONNEL

- UE 10 - TESTER ET VALIDER DES PRESTATIONS DE RESTAURATION
 - LISTE UE 10 LPRO MACAT ALT (Obligatoire)
 - TESTER ET VALIDER DES PRESTATIONS DE RESTAURATIONS

- UE 11 - PROMOUVOIR, COMMUNIQUER, COMMERCIALISER
 - LISTE UE 11 LPRO MACAT ALT (Obligatoire)
 - PROMOUVOIR, COMMUNIQUER, COMMERCIALISER

- UE 12 - GERER LE TEMPS
 - LISTE UE 12 LPRO MACAT ALT (Obligatoire)
 - GERER LE TEMPS

- UE 13 - REALISER, MAITRISER
 - LISTE UE 3 LPRO MACAT ALT (Obligatoire)
 - REALISER, MAITRISER

- UE 2 - MISE A NIVEAU INFORMATIQUE
 - LISTE UE 2 - LPRO MACAT ALT (Obligatoire)
 - MISE A NIVEAU INFORMATIQUE

- UE 3 - MISE A NIVEAU COMPTABILITE
 - LISTE UE 3 LPRO MACAT ALT (Obligatoire)

· MISE A NIVEAU COMPTABILITE

· UE 4 - US ET COUTUMES CULINAIRES DES DIFFERENTES TABLES DE I

- *LISTE UE 4 LPRO MACAT ALT (Obligatoire)*

· US ET COUTUMES CULINAIRES DES DIFFERENTES TABLES DE I'OI

· UE 5 - LOGISTIQUE ET APPROVISIONNEMENTS EN CUISINE

- *LISTE UE 5 LPRO MACAT ALT (Obligatoire)*

· LOGISTIQUES ET APPROVISIONNEMENTS EN CUISINE

· UE 6 - OPTIMISATION ET VALORISATION DES ACHATS EN CUISINE

- *LISTE UE 6 LPRO MACAT ALT (Obligatoire)*

· OPTIMISATION ET VALORISATION DES ACHATS EN CUISINE

· UE 7 - CONCEVOIR UNE SOIREE A THEME

- *LISTE UE 7 LPRO MACAT ALT (Obligatoire)*

· CONCEVOIR UNE SOIREE A THEME

· UE 8 - VALIDER DES TECHNIQUES ET DES PROCEDURES

- *LISTE UE 8 LPRO MACAT ALT (Obligatoire)*

· VALIDER DES TECHNIQUES ET DES PROCEDURES

· UE 9 - CONCEVOIR DES PRESTATIONS DE RESTAURATIONS

- *LISTE UE 9 LPRO MACAT ALT (Obligatoire)*

· CONCEVOIR DES PRESTATIONS DE RESTAURATIONS

SEMESTRE 6 LPRO MACAT ALTERNANCE

- *LISE UE SEMESTRE 6 LPRO MACAT ALTERNANCE (Obligatoire)*

· UE 14 - RECRUTER LE PERSONNEL

- *LISTE UE 14 LPRO MACAT ALT (Obligatoire)*

· RECRUTER LE PERSONNEL

- UE 15 - CONNAITRE ET RESPECTER LA LEGISLATION
 - *LISTE UE 15 LPRO MACAT ALT (Obligatoire)*
 - CONNAITRE ET RESPECTER LA LEGISLATION

- UE 16 - PREVOIR ET ANALYSER LES VENTES, LES COUTS
 - *LISTE UE 16 LPRO MACAT ALT (Obligatoire)*
 - PREVOIR ET ANALYSER LES VENTES, LES COUTS

- UE 17 - DIFFERENCIER ET POSITIONNER L'OFFRE
 - *LISTE UE 17 LPRO MACAT ALT (Obligatoire)*
 - DIFFERENCIER ET POSITIONNER L'OFFRE

- UE 18 - COMMUNIQUER AVEC LES PARTENAIRES
 - *LISTE UE 18 LPRO MACAT ALT (Obligatoire)*
 - COMMUNIQUER AVEC LES PARTENAIRES

- UE 19 - LA POLITIQUE DE QUALITE TOTALE
 - *LISTE UE 19 LPRO MACAT ALT (Obligatoire)*
 - LA POLITIQUE DE QUALITE

- UE 20 - PROJET TUTEUR : DECADES
 - *LISTE UE 20 LPRO MACAT ALT (Obligatoire)*
 - PROJET TUTEUR : LES DECADES

- UE 21 - MEMOIRE
 - *LISTE UE 21 LPRO MACAT ALT (Obligatoire)*
 - MEMOIRE

Composante

Institut d'Administration des Entreprises