



Pourquoi choisir Sainte Catherine ?

La Licence Professionnelle se réalise en contrat d'apprentissage, elle prépare aux métiers de la restauration collective et commerciale et permet d'exercer des responsabilités au sein d'établissements hôteliers.

Objectif.

La Licence Professionnelle se réalise en contrat d'apprentissage, elle prépare aux métiers de la restauration collective et commerciale et permet d'exercer des responsabilités au sein d'établissements hôteliers.

Compétences visées.

- Connaître les principales techniques et produits culinaires utilisés au sein des entreprises du secteur, ainsi que les règles de diététique et de nutrition adaptées aux diverses clientèles
- Organiser la production et contrôler la qualité des produits et des prestations fournies, en restauration et en hôtellerie
- Maîtriser la diversité des contraintes juridiques et environnementales à prendre en compte dans le secteur de la restauration collective à caractère social et commerciale (responsabilités, hygiène et sécurité alimentaire, traçabilité des produits et des prestations, contraintes liées à l'utilisation du matériel et des locaux...)
- Commercialiser ses produits en proposant et en adaptant son offre de restauration à la diversité des clientèles accueillies (scolaire, hospitalière, d'entreprise...)
- Maîtriser les techniques de management du personnel, en restauration et en hôtellerie : Encadrer, animer, motiver, contrôler, évaluer et gérer les plannings
- Gérer les approvisionnements en passant les commandes et en contrôlant la réception des marchandises et les stocks
- Maîtriser les comptes d'exploitation (Coûts de production, la productivité du personnel et ses marges) et la trésorerie de l'établissement

FORMATION



En
**apprentissage
(1 an)**



450 heures
en centre de
formation



1400 heures
en entreprise

Prérequis.

- Être titulaire d'un niveau 5 (BTS, DUT ou d'une licence)

Modalités de recrutements.

- Accès sur dossier de candidature : ecandidats.univ-lemans.fr

Poursuite d'études.

- Master

Débouchés.

Secteur de la restauration collective

- Manager d'unités de restauration, adjoint et gérant d'établissements, chef de secteur, conseiller technique d'exploitation, commercial, contrôleur de gestion, directeur opérationnel, responsable qualité. Technicien supérieur ou adjoint responsable restauration dans le secteur hospitalier.

Groupe de restauration commerciale

- Adjoint opérations restaurant, assistant manager restauration, responsable d'unités de restauration.

Établissements ou groupes hôteliers

- Adjoint de direction, responsable hébergement, responsable commercial séminaires et banquets...

Contenu de la formation.

1. EXPRESSION ET COMMUNICATION ÉCRITES ET ORALES

- Management interculturel
- Anglais

2. MISE EN ŒUVRE DE STRATÉGIES MARKETING ET COMMERCIALE

- Accueil et relation client
- Marketing
- Stratégie des entreprises du secteur

3. POSITIONNEMENT VIS À VIS D'UN CHAMP PROFESSIONNEL

- Culture du milieu pro
- Connaissance et pratique des techniques culinaires
- Management hôtelier

4. COORDINATION ET MISE EN ŒUVRE DE CONTRÔLES

- Diététique et nutrition
- Microbiologie
- Méthode HACCP
- Démarche qualité en restauration
- Sécurité entreprise
- Développement durable démarche HQE

5. EXPLOITATION DE DONNÉES À DES FINS D'ANALYSE

- Projet tutoré

6. MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE RH D'UNE ORGANISATION

- Gestion des ressources humaines 1
- Gestion des ressources humaines 2

7. MAÎTRISE DES DIFFÉRENTES DIMENSION DE LA GESTION D'UNE ORGANISATION

- Gestion d'exploitation
- Comptabilité analytique
- Ingénierie des flux
- Droit du travail
- Droit des marchés publics
- Droit spécifique du secteur
- Anglais appliqué

8. ACTION EN RESPONSABILITÉ AU SEIN D'UNE ORGANISATION

- Expérience en milieu professionnel

Méthodes mobilisées.

- Cuisine pédagogique
- Mises en situation professionnelle
- Apport théorique

ECOLE INCLUSIVE.

- Accessibilité aux personnes en situation de handicap
- Le Campus est engagé dans une démarche d'accessibilité.
- Des aménagements peuvent être proposés selon les besoins.
- Référente handicap : Mme HUBERT Sabrina.

Une question ?

Contactez-nous !



Pierre-Louis HAMELIN
Responsable de la formation



hamelin.p@ets-stecatherine.fr

