

METIERS DES ARTS CULINAIRES ET DES ARTS DE LA TABLE

Licence Professionnelle

UFR ING NIEURIE DU TOURISME,
DU BÂTIMENT ET DES SERVICES
Imis-Esthua

scolarite.esthua@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

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. Centr e 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
- Maître d'hôtel, maître de maison
- Technico-commercial
- Chargé de planification, de logistique et de production
- Auditeur, consultant
- Enseignant, formateur
- Designer

■ CALENDRIER PREVISIONNEL

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

■ CONTACTS

Site web : www.univ-angers.fr, puis : facultés et instituts, puis : itbs-imis-esthua
Responsable de la formation : Olivier ETCHEVERRIA
Scolarité : scolarite.esthua@listes.univ-angers.fr

■ PROGRAMME

Langages et Communication

Anglais

Formation Scientifique et Technique

Histoire de la cuisine et de la gastronomie française –
Socio-économie de la restauration – Usages et manières de table – Connaissance des arts de la table – Géographie de la gastronomie – Systèmes alimentaires et filières d'approvisionnement

Management et gestion généraux

Aspects financiers de la création d'entreprise : niveau I – Aspects financiers de la création d'entreprise : niveau II – Droit de l'alimentation – Analyse des situations de travail et gestion des conflits – Management des ressources humaines

Management et Gestion appliqués à la restauration

Contrôle de gestion en restauration – Normes comptables internationales – Marketing de la restauration – Nouvelles tendances marketing en 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 – Règles et

usages en hôtellerie – Théorie et pratiques de l'hôtel – Gérer une cave – Connaître son environnement de travail et travailler en réseaux

Option B : Métiers de la gastronomie

Tronc commun :

Accords mets et vins – Cuisines des épices – Analyse sensorielle – Design culinaire

Parcours gastronomie française :

Le sucré : aspects théorique – Le sucré : aspects pratiques – Cuisine des grands chefs et naissance de plats renommés

Parcours gastronomie chinoise :

Initiation aux cuisines chinoises – Histoire des cuisines chinoises – Théorie antique des goûts chinois – Arts de la table chinois – Vins et alcools chinois- Initiation au chinois

Parcours gastronomie luso-brésilienne :

Initiation aux cuisines portugaises et brésiliennes – Histoire des cuisines portugaises et brésiliennes – Arts de la table portugaise et brésilienne – Cultures et nourritures portugaises et brésiliennes – Initiation au portugais

Option C : Métiers des banquets, des traiteurs et des organisateurs de réceptions

Théorie technico-commerciale – Pratique technico-commerciale – Sécurité, hygiène et réglementation TOR – Concevoir un système de production TOR – Concevoir, organiser et réaliser une prestation TOR