

LICENCE PROFESSIONNELLE (NIVEAU 6) ORGANISATION ET GESTION DES ÉTABLISSEMENTS HÔTELIERS ET DE RESTAURATION

LES ATOUTS DU CENTRE

- Gratuité de la formation en alternance
- Accompagnement personnalisé
- Réseau d'entreprises partenaires
- Aide à la recherche d'entreprise
- Intervenants professionnels
- Individualisation des parcours

 1 AN
 EN APPRENTISSAGE



En partenariat avec l'Université du Mans

DURÉE :

- 12 mois dont 12 semaines au CFA EC 72 - CFP et 40 semaines en entreprise
- 525 heures de formation au CFA EC 72 - CFP
- 5 jours/ semaines au CFA EC 72 - CFP

RENTRÉE :

Septembre

DÉLAIS D'ACCÈS :

- Une semaine à 1 mois selon la date d'ouverture de la formation
- Possibilité d'intégrer la formation jusqu'en décembre

MODALITÉS DE RECRUTEMENT :

- Dossier de candidature sur ecandidats.univ-lemans.fr
- Réunions d'informations collectives
- Entretien individuel et tests de recrutement

PRÉREQUIS :

Avoir un BTS ou DUT ou une licence



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 des matériels 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 et motiver, contrôler et évaluer, 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 (en particulier ses coûts de production, la productivité du personnel et ses marges) et la trésorerie de l'établissement

DÉBOUCHÉS :

Au sein du 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.

Au sein des groupes de restauration commerciale :

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

Au sein d'établissements ou groupes hôteliers :

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

POURSUITE D'ÉTUDE :

Master

CONTENUS DE FORMATION :

- Communication
- Management
- Droit
- Mercatique et stratégie
- Hygiène alimentaire
- Qualité environnement
- Diététique et nutrition

MÉTHODES MOBILISÉES :

- Cuisine pédagogique, self et mise en situation professionnelle
- Apport théorique

MODALITÉS D'ÉVALUATION :

- En Contrôle Continu en cours de Formation
- Examen final en cohérence avec le référentiel de certification
- Validation par bloc de compétences
Certification partielle possible

TARIF :

- Prise en charge des coûts de formation par l'opérateur de compétences,
- Gratuité pour les apprentis

- Code RNCP : RNCP29985
- Intitulé exacte de la certification : Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration (fiche nationale)
- Date en enregistrement de la certification : 8/12/2023
- Nom du certificateur : CY CERGY PARIS UNIVERSITE

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES :

- Référente handicap et social : Mme HUBERT
- Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite

✉ mail : hubert.s@ets-stecatherine.fr

☎ tél : 02 43 39 14 72