

UFR Tourisme, Hôtellerie, Restauration et Gastronomie Licence Hôtellerie, Restauration et Gastronomie



La Licence Hôtellerie, Restauration et Gastronomie s'appuie sur un socle de connaissances théoriques et de pratiques professionnelles capables d'améliorer la performance des services du management hôtelier et de la gastronomie. Elle vise surtout à développer l'attractivité culinaire, la valorisation des aliments et recettes locales.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Cette licence vise en particulier à donner aux étudiants (es) des compétences techniques et méthodologiques diverses, leur permettant de :

- Manager tout type de réceptif hôtelier
- Gérer une équipe
- Mettre en place un système d'accueil performant
- Gérer l'hygiène et la salubrité d'un établissement hôtelier, restaurant, bar, casino...
- Gérer des espaces de loisir, de parking et de chambre
- Valoriser des pratiques culinaires locales
- Développer de l'inventivité culinaire
- Gérer des stocks et une chaîne d'approvisionnement

COMPÉTENCES VISÉES

- Maîtrise des règles et normes d'hygiène
- Maîtrise des techniques d'élaboration de stratégies de vente et de gestion
- Maîtrise des techniques d'élaboration de stratégies marketing et de business plan
- Organisation spatiale du cadre de travail

- Recherche et identification de produits culinaires appréciés
- Techniques d'élaboration de fiches et de carte de menus
- Préparation de différents menus (cuisine, pâtisserie, boisson)
- Préparation d'une offre de services à la carte et pour traiteur

DEBOUCHÉS/MÉTIERS

- Manager (e) d'hôtel
- Directeur (trice) de la restauration
- Directeur (trice) d'un casino ou d'un bar café
- Directeur (trice) marketing hôtelier
- Directeur (trice) de la production
- Yield manager
- Gastronom
- Auto-entrepreneur (e) : hôtelier (e) ou restaurateur (trice)

CONTENU DES ENSEIGNEMENTS

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - Gestion hôtelière - Art culinaire - Botanique : feuilles, herbes, arômes, essences, épices, - Aliments : sécurité et qualité - Hygiène alimentaire et environnementale - Comptabilité : gestion de stock... - Restauration : art de la table, services bar | <ul style="list-style-type: none"> - Techniques d'accueil et d'expression - Techniques culinaires - Nutrition et diététique - Marketing appliqué - Outils de Communication et Langues - Entrepreneuriat, genre et leadership - Outils d'insertion sur le marché - Projet tutoré, stages. |
|--|--|

POURSUITE DES ETUDES

La licence Hôtellerie, Restauration et Gastronomie permet à ses titulaires de poursuivre des études en master sur sélection de dossier.

CONDITIONS D'ADMISSION

Baccalauréat Séries L1, L2 et G