

Domaine **Management, économie et
gestion, communication**

Formation disponible en

Formation en alternance

Formation continue

VAE

Modalités de candidature :

Candidatures directement auprès de l'EPMT Paris.
Contact : e.malaprade@epmt.fr

Pour candidater :

<https://www.univ-gustave-eiffel.fr/la-formation/candidatures-et-inscriptions/candidatures>

RNCP : **40112**

Lieux de formation :

EMPT - (Ecole de Paris des Métiers de la Table et du Tourisme)
17 rue Jacques Ibert 75017 Paris

Calendrier :

1 mois de cours / 2 mois en entreprise ou 2 jours de cours / 3 jours en entreprise.

Contacts :

Karim FRAOUA
Responsable de formation
karim.fraoua@univ-eiffel.fr

Mina BOUNOUA
Ingénieur.e Administratif.ve et Pédagogique
mina.bounoua@univ-eiffel.fr
Téléphone : 01 60 95 78 19
Bureau : 123

Isabelle LE GOUILL
Bureau d'accueil et d'information des étudiants
contactifis@u-pem.fr
Téléphone : 01 60 95 78 14
Bureau : 215

Plus d'informations :

Service Information,
Orientation et Insertion Professionnelle (SIO-IP) :

sio@univ-eiffel.fr / Tel : -33 1 60 95 76 76



Licence professionnelle Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration Restauration Collective et Commerciale (RCC)



Institut Francilien d'ingénierie des Services (IFIS)

Licence professionnelle LP

POUR Y ACCÉDER

BTS, DUT, L2, VAP

COMPÉTENCES VISÉES

La Licence professionnelle Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration, parcours Restauration collective et commerciale, a pour vocation de répondre aux demandes des entreprises concernant la mise en œuvre de leur politique de management des personnels dans les restaurants collectifs et commerciaux. Dans ce secteur très compétitif et concurrentiel, les métiers évoluent rapidement et se professionnalisent, nécessitant des connaissances dans les nouvelles techniques, outils et méthodes de communication.

APRÈS LA FORMATION

Les activités possibles sont : Adjoint de directeur en hôtellerie-restauration, Assistant à la direction d'un restaurant, Gérant d'une unité de restauration commerciale, Adjoint chef de secteur.

Une partie des étudiants poursuivent leurs études en Master pro principalement en apprentissage.

LES PLUS DE LA FORMATION

Les étudiants sont en majorité sous le statut de contrat de professionnalisation ou d'apprentissage. Des partenariats forts avec la CCI de Seine-et-Marne et des entreprises du secteur permettent de faciliter l'obtention de stage ou d'un apprentissage pour les étudiants. Un suivi efficace des apprentis par les tuteurs universitaires permet aussi de valider et de faciliter l'intégration des travaux et projets universitaires au sein de l'entreprise. Cette démarche tend aussi à favoriser la confiance et le rapprochement entre la formation et le monde de l'entreprise.

Plus d'informations



PROGRAMME

ANNÉE

Enseignements fondamentaux (ECTS: 16)

- Connaissance de l'entreprise
- Gestion ressources humaines
- Management
- Marketing
- Anglais
- Communication
- Gestion

Connaissance du métier (ECTS: 14)

- Droit du travail
- Géographie du patrimoine culinaire
- Fiscalité
- Innovation culinaire
- Process et organisation
- Hygiène et sécurité
- Cuisine et religion
- Gestion et contrôle des risques

Enseignement approfondie (ECTS: 10)

- Gestion appliquée à la restauration
- Contrôle de gestion appliqué à la restauration
- Revenu management en restauration
- Informatique

Projet Tutoré (ECTS: 8)

- Projet Tutoré
- Conférence

Stage (ECTS: 12)

- Stage
- Mémoire