Université Gustave Eiffel

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

Brigitte TERNOIR
Secrétaire pédagogique
brigitte.ternoir@univ-eiffel.fr
Téléphone : 01 60 95 78 09
Bureau : 110

Corinne HUET
Accueil et information : contactifis@univ-eiffel.fr
Inscriptions : scolarite.ifis@univ-eiffel.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

Université Gustave Eiffel | IFIS Institut Francilien d'Ingénierie des Services

EPMT École de Paris des Métiers de la Table

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

LICENCE PROFESSIONNELLE CONTRÔLÉE PAR L'ÉTAT

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 efficient 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

DOCUMENT NON CONTRACTUEL

PROGRAMME

ANNÉE

EXPLOITER LES DONNEES A DES FINS D'ANALYSE EN UTILISANT LES OUTILS NUMERIQUES DE REFERENCE

Contrôle de gestion appliquée à la restauration (ECTS: 2.00)
Informatique (ECTS: 4.00)
Fiscalité (ECTS: 1.00)

S'EXPRIMER ET COMMUNIQUER À L'ORAL, À L'ÉCRIT, ET DANS AU MOINS UNE LANGUE ÉTRANGÈRE

Communication (ECTS: 3.00)
Anglais (ECTS: 3.00)

SE POSITIONNER VIS-À-VIS D'UN CHAMP PROFESSIONNEL

Alternance (ECTS: 4.00)
Mémoire (ECTS: 8.00)
Conférence (ECTS: 2.00)

AGIR EN RESPONSABILITÉ AU SEIN D'UNE ORGANISATION PROFESSIONNELLE

Management (ECTS: 2.00)
Connaissance de l'entreprise (ECTS: 1.00)
Projet Tutoré (ECTS: 6.00)
Hygiène et sécurité (ECTS: 3.00)
Process et Organisation (ECTS: 3.00)

COMMERCIALISER ET ANIMER UNE PRESTATION DANS LE DOMAINE DE LA RESTAURATION

Gestion des risques et contôle de qualité HR (ECTS: 3.00)
Cuisine et religion (ECTS: 1.00)
Innovation culinaire (ECTS: 1.00)
Géographie du patrimoine culinaire (ECTS: 1.00)

METTRE EN ŒUVRE LA POLITIQUE RH D'UNE ORGANISATION

Gestion ressources humaines (ECTS: 3.00)
Gestion (ECTS: 2.00)
Droit du travail (ECTS: 1.00)

METTRE EN ŒUVRE LES STRATÉGIES DE MARKETING ET DE COMMERCIALISATION

Marketing (ECTS: 2.00)
Revenue management en restauration (ECTS: 2.00)
Gestion appliquée à la restauration (ECTS: 2.00)