

**Institut Universitaire de Technologie de Saint-Denis
Lycée François Rabelais de Dugny
CFA SUP 2000**

**LICENCE PROFESSIONNELLE
HOTELLERIE - TOURISME**

**OPTION :
MANAGEMENT DES PRODUITS DE RESTAURATION**

OBJECTIF

Former des responsables spécialisés dans la gestion et la commercialisation des produits et services de l'hôtellerie et de la restauration.

CONDITIONS DE CANDIDATURES*

Etre titulaire d'un diplôme national, sanctionnant deux années d'enseignement supérieur, ou d'un diplôme ou titre homologué par l'Etat au niveau 3. Cette formation est notamment ouverte aux titulaires d'un DEUG, DUT, BTS, ou DEUST Tertiaire.

PREPARATION

En Formation par l'apprentissage (les candidats devront avoir moins de 26 ans au 1er octobre 2005)

En formation continue ouverte aux salariés et demandeurs d'emploi justifiant d'une expérience en entreprise d'au moins 3 ans, et d'un niveau BAC+2.

ADMISSION*

Une présélection est effectuée au vu du dossier.

La sélection définitive est prononcée après entretien.

***Les candidats à une formation (rémunérée) en apprentissage** devront également avoir été retenus par une entreprise de leur choix, évoluant dans le secteur concerné pour une mission commerciale, marketing, ou de communication, ou par une entreprise partenaire (partenariat avec des entreprises du secteur de l'hôtellerie et de la restauration).

CALENDRIER

Retrait des dossiers: à partir du 14 mars 2005 sur www.iut-idf.org

Sélection et entretien: à partir de juin 2005, et selon les places disponibles jusqu'en octobre 2005.

Début des enseignements: 3 octobre 2005.

CONTENU DE LA FORMATION

Unité d'Enseignement 1	150 heures
-------------------------------	-------------------

1- Langue vivante	40 heures
2- Management	40 heures
3- Environnement juridique	40 heures
4- Marketing et négociation	30 heures

Unité d'Enseignement 2	150 heures
-------------------------------	-------------------

1- Génie culinaire et analyse du secteur	40 heures
2- Génie de restauration et connaissance des produits	40 heures
3- Sociologie des manières de table	30 heures
4- Stratégie des entreprises de la restauration	40 heures

Unité d'Enseignement 3	150 heures
-------------------------------	-------------------

1- Techniques de service et commercialisation	40 heures
2- Techniques de productions culinaires	60 heures
3- Ingénierie de restauration	20 heures
4- Veille en hygiène et démarche qualité	30 heures

Unité d'Enseignement 4	100 heures
-------------------------------	-------------------

Projet professionnel	100 heures
----------------------	------------

Unité d'Enseignement 5	27 semaines
-------------------------------	--------------------

Mémoire d'entreprise	27 semaines
----------------------	-------------

LIEUX DE FORMATION

IUT de Saint-Denis et lycée François Rabelais de Dugny

RENSEIGNEMENTS - INSCRIPTIONS

Secrétariat pédagogique : ☎ : 01 49 40 62 46 📠 : 01 49 40 62 55
Courriel : tc-lic@iutsd.univ-paris13.fr

Licence professionnelle hôtellerie - tourisme
IUT de Saint-Denis
Place du 8 mai 1945
93 206 Saint-Denis Cedex