

Année universitaire 2013-2014

LICENCE PROFESSIONNELLE
de restauration gastronomique à vocation internationale
parcours 1 « Management opérationnel de la restauration »

Cadre règlementaire : Arrêté du 17 novembre 1999 relatif à la licence professionnelle
<http://www.amue.fr/formation-vie-de-letudiant/metier/articles/article/arrete-relatif-a-la-licence-professionnelle/>

ANNUALISATION : SEMESTRE 1 + SEMESTRE 2 = 60 crédits

Unités d'enseignements (Descriptif détaillé : EC et matières)	Crédits	Coefficients	1 ^{ère} session : nature et poids des épreuves (E, O ; CC, CT)	2 ^{ème} session : mode de prise en compte (1)
UE1 Connaissance des produits alimentaires	8	8		
EC1.1 Système alimentaire	2	2	E CC	
EC1.2 Luxe alimentaire	2	2	E CC	
EC1.3 Produits alimentaires	1	1	E CC	
EC1.4 Marche des boissons	2	2	E CC	
EC1.5 Développement durable	1	1	E CC	
UE2 Mercatique et techniques de management	6	6		
EC2.1 Techniques et outils marketing	2	2	E CC	
EC2.2 Techniques et outils de management	2	2	E CC	
EC3 Commercialiser dans les services haut de gamme	2	2	E CC	
UE3 Communication	6	6		
EC3.1 Anglais Toic	2	2	ECC	
EC3.2 Commercialiser les vins en anglais	1	1	E CC	
EC3.2 Se vendre en anglais	1	1	E CC	
EC3.3 Gastronomie espagnole et mexicaine	1	1	E CC	
UC3.4 Communiquer à travers les réseaux sociaux	1	1	ECC	
UE4 Projet tutoré	7	7		
EC4.1 Suivi du projet	4	4	O CC	
EC4.2 Mémoire du projet	3	3	E et O CT	
UE5 International	6	6		
EC5.1 Environnement international du tourisme	1	1	E CC	
EC5.2 Culture international gastronomique des arts de la table	1	1	E CC	
EC5.3 Mission à l'international	4	4	O et E CC	
UE6 Période en entreprise	7	7		

EC6.1 Missions	4	4	O CC	
EC6.2 Rapport d'expérience	3	3	E CC	
UE7 Métiers de Manager en restauration gastronomique	12	12		
EC7.1 Mercatique appliquée et méthodes managériales	1	1	E CT	
EC7.2 Marché international de la restauration	1	1	E CC	
EC7.3 Ingénierie de restauration	1	1	E CT	
EC7.4 Matériels, décors et le catering	1	1	E CC	
EC7.5 Communication interne	1	1	O CC	
EC7.6 Culture sur les arts de la table	1	1	E CT	
EC7.7 Communiquer à l'écrit en anglais	1	1	E CC	
EC7.8 Communiquer à l'oral en anglais	2	2	O CC	
EC7.9 Communiquer à l'écrit en espagnol	1	1	E CC	
EC7.10 Communiquer à l'oral en espagnol	2	2	O CC	
UE8 Techniques professionnelles	8	8		
EC8.1 Nouvelles tendances culinaires	1	1	O CC	
EC8.2 Créer l'offre produit	2	2	E CC	
EC8.3 Organiser la production et commercialisation du restaurant Pixel	5	5	O CC	

(1) Est-il prévu une 2^{ème} session ? : NON (supprimer les mentions inutiles)

Traitement de l'absence à une épreuve d'examen (supprimer les mentions inutiles) :

*Absence injustifiée en 1^{ère} session : **Note = 0**

*Absence justifiée en 1^{ère} session : **Note = 0**

Règles particulières :

Existe-t-il des notes « seuil » ? **OUI**, uniquement pour l'obtention du diplôme (voir ci-dessous)

Mode d'obtention du diplôme de Licence professionnelle :

*La moyenne des notes des différentes unités d'enseignement, pondérées par les coefficients, doit être au moins égale à 10/20.

*La moyenne des notes du projet tutoré et du stage, pondérées par les coefficients, doit être au moins égale à 10/20.

Mode d'attribution de la mention du diplôme de Licence professionnelle :

La mention attribuée résulte de la moyenne des notes des différentes unités d'enseignement, pondérées par les coefficients.

Seuils des mentions attribuées (à modifier si différents des seuils indiqués ci-dessous) :

*Mention « Passable » : $10/20 \leq \text{Note} < 12/20$

*Mention « Assez Bien » : $12/20 \leq \text{Note} < 14/20$

*Mention « Bien » : $14/20 \leq \text{Note} < 16/20$

*Mention « Très Bien » : $\text{Note} \geq 16/20$