

Année universitaire 2014-2015

LICENCE PROFESSIONNELLE

De restauration gastronomique à vocation internationale
Parcours 4 Création et développement en design et art culinaire

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 internationale en anglais | 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 du stylisme et du design culinaire | 12 | 12 | | |
| EC7.1 Fondamentaux du design et de la cuisine | 4 | 4 | E et O CC | |
| EC7.2 Logique et articulation des sens, sensations et sensibilités | 2 | 2 | ECC | |
| EC7.3 Apprentissage de la médiation | 2 | 2 | ECC | |
| EC7.4 Apprentissage de la finition | 2 | 2 | ECC | |
| EC7.5 Communication et collaboration en anglais | 2 | 2 | ECC | |
| UE8 Techniques professionnelles | 8 | 8 | | |
| EC8.1 Industrie et qualité : définir et qualifier l'objet alimentaire | 2 | 2 | OCC | |
| EC8.2 Évènementiel et qualité : affiner et qualifier une expérience éphémère | 2 | 2 | OCC | |
| EC8.3 Luxe et Qualité : identifier et articuler des niveaux de gammes | 2 | 2 | OCC | |
| EC8.4 Finition et médiatisation des projets | 2 | 2 | ECC | |

(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 =< Note < 12/20

*Mention « Assez Bien » : 12/20 =< Note < 14/20

*Mention « Bien » : 14/20 =< Note < 16/20

*Mention « Très Bien » : Note >= 16/20

