

Année universitaire 2018-2019

## LICENCE PROFESSIONNELLE

Métiers des arts culinaires et des arts de la table parcours 2 «  
Culture gastronomique française et européenne»

**Cadre réglementaire : 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 <sup>ère</sup> session : nature et poids des épreuves (E, O ; CC, CT)
<b>UE1</b>	<b>Connaissance des produits alimentaires</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	
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
<b>UE2</b>	<b>Mercatique et techniques de management</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	
EC2.1	Techniques et outils marketing	2	2	E CC
EC2.2	Techniques et outils de management	2	2	E CC
EC2.3	Commercialiser dans les services haut de gamme	2	2	E CC
<b>UE3</b>	<b>Communication</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	
EC3.1	Commercialiser et se vendre en langue étrangère	3	3	E CC
EC3.2	TICE	3	3	E CC
<b>UE4</b>	<b>Projet tutoré</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	
EC4.1	Suivi du projet	4	4	O CC
EC4.2	Mémoire du projet	3	3	E CC
<b>UE5</b>	<b>International</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	
EC5.1	Environnement international du tourisme et de la restauration	3	3	E CC
EC5.2	Culture international gastronomique des arts de la table	3	3	E CC
<b>UE6</b>	<b>Période en entreprise</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	
EC6.1	Missions	4	4	O CC
EC6.2	Rapport d'expérience	3	3	E CC
<b>UE7</b>	<b>Métiers de la gastronomie française</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	
EC7.1	Génie culinaire	1	1	E CT
EC7.2	Ingénierie de restauration	1	1	E CT
EC7.3	Fiches techniques, connaissance des menus	1	1	E CC
EC7.4	Découverte des fromages français	1	1	E CT
EC7.5	Organisation d'un hôtel 5 étoiles et géographie gastronomique	1	1	E CT
EC7.6	Culture sur les arts de la table	1	1	E CT
EC7.7	Communication d'entreprise	1	1	O CC

EC7.8	Français appliqué à la restauration	2	2	O CC
EC7.9	Techniques professionnelles de pâtisserie	1	1	O CC

Écrit (E), Oral (O) ; Contrôle Continu (CC), Contrôle Terminal (CT)

EC7.10	Techniques professionnelles de production culinaire	2	2	O CC
<b>UE8</b>	<b>Techniques professionnelles</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	
EC8.1	Techniques professionnelles de service	2	2	E et O CC
EC8.2	Exploitation du restaurant Pixel Bistro	6	6	E CC

(1) Est-il prévu une 2<sup>ème</sup> session ? : **NON**

**Traitement de l'absence à une épreuve d'examen**\*Absence injustifiée en 1<sup>ère</sup> session : **Note = 0** :

\*Absence justifiée en 1<sup>ère</sup> session : **Note = 0**

**Règles particulières :**

Existe-t-il des notes «seuils » ? **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 :**

\*Mention « Passable » : 10/20 =< Note < 12/20

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

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

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

