

**LICENCE PROFESSIONNELLE**  
Métiers des arts culinaires et arts de la table  
Parcours 3 : Traiteur événementiel et banqueting

**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 : éléments constitutifs et matières)	Crédits	Coefficients	1 <sup>ère</sup> session - nature et poids des épreuves : Ecrit (E), Oral (O) ; Contrôle Continu (CC), Contrôle Terminal (CT)
<b>UE1 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 Marché des boissons	2	2	E CC
EC1.5 Développement durable	1	1	E CC
<b>UE2 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 Communication</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	
EC3.1 Anglais Toeic	2	2	ECC
EC3.2 Commercialiser et se vendre en langue étrangère	2	2	E CC
EC3.3 Transmettre, valoriser et exporter une culture gastronomique	1	1	E CC
UC3.4 Communiquer à travers les réseaux sociaux	1	1	ECC
<b>UE4 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 et O CT
<b>UE5 International</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	
EC5.1 Environnement international du tourisme et de la restauration	1	1	E CC
EC5.2 Culture gastronomique et des arts de la table	1	1	E CC
EC5.3 Mission à l'international	4	4	O et E CC

<b>UE6 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 Métiers du traiteur événementiel et banqueting</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	
EC7.1 Etude du marché traiteur événementiel	2	2	E CC
EC7.2 Techniques de vente, ratios	2	2	E CC
EC7.3 Commercialisation et communication	2	2	E CC
EC7.4 Management	2	2	E CC
EC7.5 Communiquer à l'écrit en anglais	1	1	E CC et CC
EC7.6 Communiquer à l'oral en anglais	2	2	O CC
EC7.7 Communiquer avec les TICE	1	1	E et O CC
<b>UE8 Techniques professionnelles</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	
EC8.1 Créer l'offre traiteur	2	2	E et O CC
EC8.2 Exploitation du Pixel traiteur	2	2	O CC
EC8.3 Travaux pratiques extérieurs	1	1	O CC
EC8.4 Etudes de cas	3	3	E et O CC et CT

**(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 de la mission en entreprise, 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