

Année universitaire 2018-2019

LICENCE PROFESSIONNELLE

Métiers des Arts Culinaires et des Arts de la Table.

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 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	
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 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	
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	
EC 7.2 Prospective et cuisine moléculaire	2	2	ECC	
EC7.3 Apprentissage de la médiation	1	1	ECC	
EC7.4 Apprentissage de la finition	2	2	ECC	
EC7.5 Communication et collaboration en anglais	3	3	ECC	
UE8 Techniques professionnelles	8	8		
EC8.1 Industrie et qualité : définir et qualifier l'objet alimentaire	2	2	OCC	
EC8.2 événementiel et qualité : affiner et qualifier une expérience éphémère	4	4	OCC	
EC8.3 Luxe et Qualité : identifier et articuler des niveaux de gammes	2	2	OCC	

(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

