

LICENCE PROFESSIONNELLE

Métiers des arts culinaires et des arts de la table

Parcours 6 « Gestion de restaurants gastronomique et établissements de luxe »

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 : éléments constitutifs et matières)	Crédits	Coefficients	1 ^{ère} session - nature et poids des épreuves : Ecrit (E), Oral (O) ; Contrôle Continu (CC), Contrôle Terminal (CT)
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 Marché 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
EC2.3 Commercialiser dans les services haut de gamme	2	2	E CC
UE3 Communication	6	6	
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
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
EC.5.3 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 CC
EC7.2 Marché international de la restauration	1	1	E CC
EC7.3 Ingénierie de restauration	1	1	E CC
EC7.4 Matériels, décors et le catering	1	1	E CC
EC7.5 Communication interne en restauration gastronomique	1	1	O CC
EC7.6 Culture sur les arts de la table	1	1	E CC
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 français	1	1	E CC
EC7.10 Communiquer à l'oral en français	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 Exploitation du restaurant Pixel Gastronomique	5	5	O CC

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

Traitement de l'absence à une épreuve d'examen :

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

*Absence justifiée en 1^{ère} 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

