

Tourisme-Café-Hôtel-Restaurant

Licence Food and Beverage

Objectifs et compétences visés

Former les futurs directeurs de restauration et managers F&B de structures hôtelières et de restauration, développer des compétences et connaissances pointues en lien direct avec le pôle restauration d'un établissement, afin de répondre aux exigences du marché, intégrer des compétences entrepreneuriales liées à la filière métier en management, gestion et marketing.

Contenu de la formation

L1 : Asseoir les fondamentaux liés à l'activité

- **Acquisition des compétences techniques et des connaissances de base dans les différents champs de l'environnement métier** : arts de de la table et du service, bar, sommellerie (Master class, TD et TP en cuisine et en salle, découverte et connaissance des produits ...)

- **Enseignement général en lien avec le métier** : communication, relation clientèle, sciences sociales (histoire du tourisme, relations interculturelles...) ; articulé autour de compétences transverses: langues, digital...

- **Période d'immersion en entreprise souhaitée.**

- **Stage à l'étranger** (4 à 6 mois) entre la L1 et la L2.

L2 : Perfectionner ses compétences pour en assurer la maîtrise

- **Maîtrise des différents domaines techniques et professionnels liés au secteur d'activité** (Master class, TD et TP, expertise produits, accords mets et vins, événementiels et concours...)

- **Enseignement général en lien avec le métier visant à développer les compétences entrepreneuriales** : communication, droit, comptabilité, management, sociologie; articulé autour de compétences transverses : langues, digital...

- **Période d'immersion en entreprise.**

L3 : Développer son expertise

- **Expertise des différents champs métiers pour assurer un management efficient d'un centre de profit nécessaire au développement de son établissement.**

- **Enseignement général en lien avec le métier** : Analyse financière et comptable, contrôle de gestion, négociation commerciale, gestion de la relation clients et fournisseurs, management et ressources humaines, communication, marketing et prospective...; articulé autour de compétences transverses : : langues, digital...

- **Période d'immersion en entreprise.**

Partenaires



Lieux de formation :

Centre Pierre Cointreau
132 avenue de Lattre de Tassigny
CS 51030 - 49015 ANGERS Cedex 01
Tél. 02 41 20 53 60

UFR ESTHUA Tourisme et Culture -
Université d'Angers
7 allée F. Mitterrand
BP 40455 - 49004 ANGERS
Tél. 02 44 68 81 00

ESA - École supérieure d'agricultures
55, rue Rabelais - B.P. 30748
Tél. 02 41 23 55 55

Conditions requises

- Titulaire au minimum d'un Bac général, Bac technologique hôtellerie
- Deux langues vivantes
- Une expérience significative en restauration est un atout

Recrutement :

- Dossier de candidature (CV + lettre de motivation)
- Entretien de motivation.

Modalités d'évaluation :

- Examens en contrôle continu et terminal
- Présentation d'un dossier professionnel et soutenance
- Suivi en entreprise par un enseignant-référent.

Durée

Cycle universitaire de 3 ans. Validation de 180 crédits européens (ECTS).

Emplois visés

Directeur de la restauration, Manager F&B, Directeur de restaurant, Gérant d'un établissement après expérience.

Types d'entreprises

Structures hôtelières et de restauration nationales et internationales, restaurants gastronomiques, établissements de prestige.

Statut

Etudiant (en L1), Etudiant ou apprenti (en L2 et L3)

Les licences « Sciences Sociales », parcours Tourisme Hôtellerie Restauration - option Cuisine et Gastronomie ou Food & Beverage, initiées par le Campus de la Gastronomie, réunissent le savoir-faire de l'UFR Esthvia Tourisme & Culture, l'ESA et la CCI.