



LP
Hôtellerie
restauration :
Développement
et créativité en
restauration
gastronomique

Code diplôme France compétences : **2503123B**
Code RNCP : **30095**

OF UNION
8 boulevard Dubreuil
91400 ORSAY

contact@cfa-union.org / www.cfa-union.org

Mobilité internationale du CFA UNION



Cofinancé par le
programme Erasmus+
de l'Union européenne

SOMMAIRE

Vos contacts	P.2
Les dates clefs de la formation	P.3
Présentation du diplôme :	
- Condition d'admission	P.4
- Objectifs de la formation	P.4
- Compétences acquises	P.4
- Modalités d'organisation	P.5
- Modalités d'organisation et de sanction du diplôme	P.6
- Durée de la formation	P.8
- Les blocs de compétences	P.8
- Les taux de réussite et de rupture	P.8
Le programme	P.9
Le calendrier d'alternance	P.10
Les moyens	P.11
Fiche RNCP	P.12

VOS CONTACTS



• **Contacts Pédagogiques**

Responsables de la formation :

Bruno CARDINALE

bruno.cardinale@hotmail.fr

Secrétariat administrative :

Sabrina MIMOUNE

fatma.mimoune@univ-paris13.fr / 01 49 40 62 86

Lieu de la formation :

IUT de Saint-Denis

Place du 8 mai 1945 – 93206 Saint-Denis Cedex

• **Contacts CFA**

Conseiller formation :

Nancy LECOCQ

Tél : 06.32.12.43.41 / nancy.lecocq@cfa-union.org

Service financier :

Hanane AABOU

Tél : 06.07.59.68.87 / hanane.aabou@cfa-union.org

Référente Handicap :

Anna TOTH

Tél : 06.07.80.85.37 / anna.toth@cfa-union.org

Adresse postale :

OF UNION

8 boulevard Dubreuil

91400 ORSAY

DATES CLEFS DE LA FORMATION



Recrutement

Être titulaire d'un diplôme national, sanctionnant deux années d'enseignement supérieur. La licence professionnelle est ouverte à tous les publics diplômés à bac+2 dans le cadre de formations antérieures de type BTS (notamment hôtellerie restauration), ainsi qu'aux titulaires d'un DEUG, DUT ou DEUST, à condition de justifier d'une expérience en hôtellerie-restauration.

- **Date de la formation :**
du 16/09/2024 au 01/10/2025
- **Réunion d'information destinée aux stagiaires :**
- **Date de la rentrée universitaire :**
16/09/2024

Présentation du diplôme

➤ **Conditions d'admission :**

Être titulaire d'un diplôme national, sanctionnant deux années d'enseignement supérieur. La licence professionnelle est ouverte à tous les publics diplômés à bac+2 dans le cadre de formations antérieures de type BTS (notamment hôtellerie restauration), ainsi qu'aux titulaires d'un DEUG, DUT ou DEUST, à condition de justifier d'une expérience en hôtellerie-restauration. Elle est également ouverte aux salariés dans le cadre de la validation des acquis et de la formation continue.

Une sélection est effectuée sur dossier. La sélection définitive est prononcée après que le candidat ou la candidate a été retenu(e) par une entreprise de son choix, spécialisée dans la restauration gastronomique ou le traiteur événementiel haut de gamme.

➤ **Objectifs de la formation :**

La Licence Professionnelle a pour objectif de former des responsables de cuisine ou de service spécialisés dans la gestion et la commercialisation des produits et services de restauration gastronomique.

➤ **Les compétences acquises durant la formation :**

Il s'agit d'amener les futurs étudiants issus d'un premier cycle à acquérir des compétences en développement culinaire et de servuction, dans le contexte de la restauration gastronomique. La formation propose une spécialisation professionnelle dans le but d'être en mesure de :

- Mobiliser de solides compétences culinaires et de service sur le terrain.
- Utiliser les techniques et pratiques en matière de design et de développement créatif.
- Optimiser l'expérience client.
- Développer le concept d'un ou plusieurs restaurants gastronomiques.
- Créer une entreprise dans le secteur de la gastronomie.

➤ Modalités d'organisation de la formation

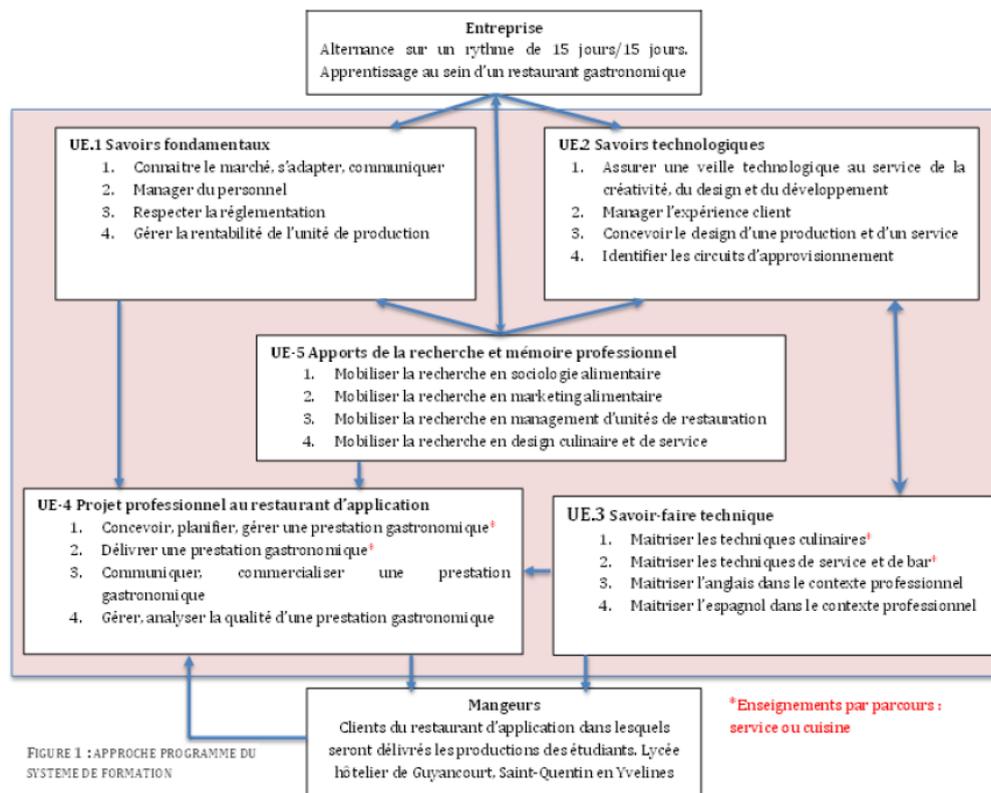


FIGURE 1 : APPROCHE PROGRAMME DU SYSTEME DE FORMATION

Licence Hôtellerie restauration				
Parcours : Développement et créativité en restauration gastronomique				
UE1	Intitulé de l'UE :	ECTS	Coef.	Volume horaire présentiel EQTD
	Langages fondamentaux			
1.1	Marketing en restauration gastronomique	3	1	30
1.2	Management du personnel et droit commercial	3	1	30
1.3	Design culinaire	3	1	30
1.4	Management des procédures	3	1	20
1.5	Gestion prévisionnelle	3	1	30
	Sout total	15	1	140
	UE2			
	Intitulé de l'UE :	ECTS	Coef.	Volume horaire présentiel EQTD
	Connaissance du secteur			
2.1	Veille technique et technologique au service de la créativité	2	1	30
2.2	Management de l'expérience client	3	1	30
2.3	Sociologie des manières de table	3	1	25
2.4	Approvisionnements des restaurants gastronomiques	2	1	30
	Sous total	10	1	115
	UE3			
	Intitulé de l'UE :	ECTS	Coef.	Volume horaire présentiel EQTD
	Connaissance du Métier			
3.1	Maîtrise des techniques culinaires	2	1	40
3.2	Standardisation des procédures	2	1	40
3.3	Anglais professionnel	3	1	30
3.4	Espagnol professionnel	3	1	30
	Sous total	10	1	140
	UE4			
	Intitulé de l'UE :	ECTS	Coef.	Volume horaire présentiel EQTD
	Projet professionnel (tutoré)			
4.1	Conception et planification des prestations gastronomiques	2	1	20
4.2	Gestion du service en restauration gastronomique	2	1	20
4.3	Evaluation de la qualité	3	1	30
4.4	Communication médias	3	1	40
	Sous total	10	1	110
	UE5			
	Unité d'Enseignement 5. Formation en milieu professionnel	ECTS	Coef.	Volume horaire présentiel EQTD
5.1	Méthodologie de recherche, mémoire	25	3	20
	Sous total	25	3	20
	TOTAL	60		525

➤ **Modalités d'évaluation et de sanction du diplôme**

➤ **Contrôle des compétences :**

La modalité de contrôle est celle du Contrôle Continu Intégral (CCI).

Le Contrôle Continu Intégral (CCI) consiste à évaluer les compétences acquises par les étudiants tout au long de la période d'apprentissage par des évaluations multiples, diversifiées et régulièrement réparties tout au long de l'année. Il revêt des formes variées : en présentiel ou en ligne, épreuves écrites et orales, rendus de travaux, de projets et des périodes de mise en situation ou d'observation en milieu professionnel.

Cette modalité permet d'apprécier la progressivité des acquis et de respecter le principe de seconde chance. Les modalités de l'évaluation doivent indiquer aux étudiants en début d'année universitaire :

- le ou les types d'épreuves : épreuves écrites, pratiques, orales, rédaction et soutenance d'un mémoire ;
- le nombre de crédits ECTS par UE et/ou EC.

➤ **Contrôle des compétences :**

L'absence ou le non rendu de plus de 25% des situations d'évaluation d'une compétence entraîne automatiquement la non-validation de cette compétence.

Pour les étudiants ne relevant pas d'un régime particulier (salariés en activité, sportifs de haut niveau.), l'assiduité aux CM, TD, TP enseignements et stages est obligatoire. Pour les parcours à distance, les réunions synchrones sont obligatoires pour tous les étudiants.

➤ **Compensation :**

Les EC ne sont pas compensables.

Les UE ne sont pas compensables.

Les BC ne sont pas compensables.

Les années ne sont pas compensables.

➤ **Règles de validation :**

L'évaluation des compétences s'exprime par un positionnement en niveau d'acquis sur une échelle de 0 à 4.

Nomenclature :

- Niveau 0. Le niveau des compétences visées n'est pas atteint ou est non évaluable.
- Niveau 1. Les compétences visées sont exercées de manière irrégulière et non autonome.
- Niveau 2. Les compétences visées sont exercées de manière régulière et autonome.
- Niveau 3. Les compétences visées sont exercées de manière combinée avec efficacité.
- Niveau 4. Les compétences visées sont exercées de manière interreliée systématiquement et avec pertinence.

A minima, le niveau 2 doit être atteint pour valider la compétence.

Pour déterminer le niveau de compétence atteint, il faut une majorité de positionnements dans ce niveau. En cas d'égalité de positionnements dans 2 ou plusieurs niveaux, l'équipe pédagogique statuera selon 2 règles au choix :

- le positionnement le plus récent
- le positionnement médian

Le niveau de compétences atteint au niveau EC contribue à l'évaluation des compétences au niveau UE. L'évaluation des compétences au niveau UE s'exprime par "validé" ou "non validé".

Les crédits ECTS acquis aux UE/EC de chaque année sont capitalisables. L'EC dont le niveau est égal ou supérieur à 2 est acquis et capitalisable.

Les 60 ECTS de l'année sont acquis (validation de l'année) lorsque toutes les compétences UE sont validées.

➤ **Sessions :**

Il n'est pas prévu de sessions d'examen.

PRINCIPE DE SECONDE CHANCE :

Le principe de 2de chance est garanti au sein de chaque EC.

Il est mis en œuvre sous la forme d'évaluations supplémentaires organisées tout au long de l'année.

➤ **Report des notes :**

Sans objet

➤ **Report des notes :**

Il n'est pas attribué de mention

➤ **Durée de la formation /an**

525h/an

➤ **Bloc de compétences :**

http://site.cfa-union.org/mediatheque/fiche_cal2/LP_HR.pdf

➤ **Informations diverses :**

Taux de réussite : ouverture de la formation en sept 2024

Taux de rupture : ouverture de la formation en sept 2024

Formation hybride en présentiel et en distanciel sous contrôle continu

Programme simplifié de la formation

Licence Hôtellerie restauration				
Parcours : Développement et créativité en restauration gastronomique				
UE1	Intitulé de l'UE : Langages fondamentaux	ECTS	Coef.	Volume horaire présentiel EQTD
1.1	Marketing en restauration gastronomique	3	1	30
1.2	Management du personnel et droit commercial	3	1	30
1.3	Design culinaire	3	1	30
1.4	Management des procédures	3	1	20
1.5	Gestion prévisionnelle	3	1	30
	Sout total	15	1	140
UE2	Intitulé de l'UE : Connaissance du secteur	ECTS	Coef.	Volume horaire présentiel EQTD
2.1	Veille technique et technologique au service de la créativité	2	1	30
2.2	Management de l'expérience client	3	1	30
2.3	Sociologie des manières de table	3	1	25
2.4	Approvisionnements des restaurants gastronomiques	2	1	30
	Sous total	10	1	115
UE3	Intitulé de l'UE : Connaissance du Métier	ECTS	Coef.	Volume horaire présentiel EQTD
3.1	Maîtrise des techniques culinaires	2	1	40
3.2	Standardisation des procédures	2	1	40
3.3	Anglais professionnel	3	1	30
3.4	Espagnol professionnel	3	1	30
	Sous total	10	1	140
UE4	Intitulé de l'UE : Projet professionnel (tutoré)	ECTS	Coef.	Volume horaire présentiel EQTD
4.1	Conception et planification des prestations gastronomiques	2	1	20
4.2	Gestion du service en restauration gastronomique	2	1	20
4.3	Évaluation de la qualité	3	1	30
4.4	Communication médias	3	1	40
	Sous total	10	1	110
UE5	Unité d'Enseignement 5. Formation en milieu professionnel	ECTS	Coef.	Volume horaire présentiel EQTD
5.1	Méthodologie de recherche, mémoire	25	3	20
	Sous total	25	3	20
	TOTAL	60		525

L'équipe pédagogique : Liste sur demande.

RNCP30095 - ACTIVE

Licence Professionnelle - Management des activités commerciales (fiche nationale)

 Nomenclature du niveau de qualification	Niveau 6
 Code(s) NSF	320 : Spécialités plurivalentes de la communication et de l'information 314 : Comptabilité, gestion 312 : Commerce, vente
 Formacode(s)	34054 : Gestion commerciale achats
 Date d'échéance de l'enregistrement	01-01-2025

Certificateur(s)

Nom légal	Siret	Nom commercial	Site internet
CY CERGY PARIS UNIVERSITE	13002597600015	-	-
UNIVERSITE AMIENS PICARDIE JULES VERNE	19801344300017	-	-
UNIVERSITE BREST BRETAGNE OCCIDENTALE (UBO)	19290346600014	-	-
UNIVERSITE CLAUDE BERNARD LYON 1	19691774400019	-	-
UNIVERSITE CLERMONT AUVERGNE	13002806100013	-	-
UNIVERSITE D'ANGERS	19490970100303	-	-
UNIVERSITE DE BORDEAUX	13001835100010	-	-
UNIVERSITE DE BRETAGNE SUD (UBS)	19561718800600	-	-
UNIVERSITE DE LORRAINE	13001550600012	-	-
UNIVERSITE DE REIMS CHAMPAGNE-ARDENNE (URCA)	19511296600799	-	-
UNIVERSITE DE ROUEN NORMANDIE	19761904200017	-	-
UNIVERSITE DIJON BOURGOGNE	19211237300019	-	-
UNIVERSITE GRENOBLE ALPES	13002608100013	-	-
UNIVERSITE PARIS CITE	13002573700011	-	-
UNIVERSITE PARIS XIII PARIS NORD VILLETANEUSE	19931238000017	-	-

Résumé de la certification

Activités visées :

- Réalisation d'études de marché
- Elaboration et qualification de bases de données clients
- Gestion d'un portefeuille clients
- Mise en place de programmes de fidélisation
- Management d'une équipe commerciale
- Organisation d'évènements commerciaux (salons, foires, portes ouvertes...)
- Création de supports de communication
- Animation Web : réseaux sociaux, sites marchands...

Compétences attestées :

- Définir et piloter un plan d'actions commerciales : objectifs et moyens à mettre en œuvre, mesures correctrices
- Développer des projets de gestion de la relation client
- Concevoir et réaliser des enquêtes clients : satisfaction, besoins, vente
- Analyser et traiter des données commerciales
- Mesurer la qualité de la relation client
- Optimiser la valeur client et la segmentation de la clientèle
- Concevoir et piloter des programmes de fidélisation
- Développer et animer la relation commerciale/clientèle sur tout type de canal, en particulier via les TIC

- Manager une équipe commerciale

- Utiliser les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information ainsi que pour collaborer en interne et en externe.
- Identifier, sélectionner et analyser avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet et synthétiser ces données en vue de leur exploitation.
- Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation.
- Développer une argumentation avec esprit critique.
- Se servir aisément des différents registres d'expression écrite et orale de la langue française.
- Communiquer par oral et par écrit, de façon claire et non-ambiguë, dans au moins une langue étrangère.
- Identifier et situer les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis de la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder.
- Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte.
- Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs.
- Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives.
- Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale.
- Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet.
- Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique.

Dans certains établissements, d'autres compétences spécifiques peuvent permettre de décliner, préciser ou compléter celles proposées dans le cadre de la mention au niveau national. Pour en savoir plus se reporter au site de l'établissement.

Blocs de compétences

RNCP30095BC01 - Usages numériques

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
<ul style="list-style-type: none">Utiliser les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information ainsi que pour collaborer en interne et en externe.	-

RNCP30095BC02 - Exploitation de données à des fins d'analyse

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
<ul style="list-style-type: none">Identifier, sélectionner et analyser avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet et synthétiser ces données en vue de leur exploitation.Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation.Développer une argumentation avec esprit critique.	-

RNCP30095BC03 - Expression et communication écrites et orales

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
<ul style="list-style-type: none">Se servir aisément des différents registres d'expression écrite et orale de la langue française.Communiquer par oral et par écrit, de façon claire et non-ambiguë, dans au moins une langue étrangère.	-

RNCP30095BC04 - Positionnement vis à vis d'un champ professionnel

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
<ul style="list-style-type: none">Identifier et situer les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis de la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder.Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte.Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs.	-

RNCP30095BC05 - Action en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
<ul style="list-style-type: none">Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives.Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale.Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet.Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique.	-

RNCP30095BC06 - Mise en œuvre de stratégies marketing et commercialisation

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
<ul style="list-style-type: none">• Définir et piloter un plan d'actions commerciales : objectifs et moyens à mettre en œuvre, mesures correctrices• Développer des projets de gestion de la relation client• Concevoir et réaliser des enquêtes clients : satisfaction, besoins, vente• Analyser et traiter des données commerciales• Mesurer la qualité de la relation client• Optimiser la valeur client et la segmentation de la clientèle• Concevoir et piloter des programmes de fidélisation• Développer et animer la relation commerciale/clientèle sur tout type de canal, en particulier via les TIC	-

RNCP30095BC07 - Management et animation d'équipe

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
Manager une équipe commerciale	-

Description des modalités d'acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences et/ou par correspondance :

Secteur d'activité et type d'emploi

Secteurs d'activités :

- G46 : commerce de gros, à l'exception des automobiles et des motocycles
- G47 : commerce de détail, à l'exception des automobiles et des motocycles

Type d'emplois accessibles :

- Attaché / Attachée commercial(e)
- Responsable de la force de vente
- Manager commercial / Manageuse commerciale des forces de vente
- Chargé du développement de marché
- Gestionnaire de bases de données liées à la gestion relation client

Code(s) ROME :

- D1406 - Management en force de vente
- M1704 - Management relation clientèle
- M1705 - Marketing
- M1707 - Stratégie commerciale

Références juridiques des réglementations d'activité :

Voie d'accès

Le cas échéant, prérequis à l'entrée en formation :

A compléter (Reprise)

Le cas échéant, prérequis à la validation de la certification :

Pré-requis distincts pour les blocs de compétences :

Non

Validité des composantes acquises :

Voie d'accès à la certification	Oui	Non	Composition des jurys
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X		Leur composition comprend : - une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation - des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements. - des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements
En contrat d'apprentissage	X		Leur composition comprend : - une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation - des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements. - des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements
Après un parcours de formation continue	X		Leur composition comprend : - une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation - des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements. - des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements
En contrat de professionnalisation	X		Leur composition comprend : - une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation - des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements. - des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements
Par candidature individuelle		X	-
Par expérience	X		Composition définie par le Code de l'éducation : article L613-4 modifié par la loi n°2016-1088 du 8 août 2016 - art. 78
			Oui
			Non
Inscrite au cadre de la Nouvelle Calédonie			X
Inscrite au cadre de la Polynésie française			X

Liens avec d'autres certifications professionnelles, certifications ou habilitations

Aucune correspondance

Base légale

Référence au(x) texte(s) réglementaire(s) instaurant la certification :

Date du JO/BO	Référence au JO/BO
-	<ul style="list-style-type: none">- Arrêté du 22 janvier 2014 fixant les modalités d'accréditation d'établissements d'enseignement supérieur- Arrêté du 22 janvier 2014 fixant le cadre national des formations conduisant à la délivrance des diplômes nationaux de licence, de licence professionnelle et de master- Arrêté du 22 janvier 2014 fixant le cadre national des formations conduisant à la délivrance des diplômes nationaux de licence, de licence professionnelle et de master- Arrêté du 17 novembre 1999 relatif à la licence professionnelle- Arrêté du 27 mai 2014 fixant la nomenclature des mentions du diplôme national de licence professionnelle- Arrêté du 16 mars 2015 modifiant la nomenclature des mentions du diplôme national de licence professionnelle-- Arrêté du 30 juillet 2018 modifiant l'arrêté du 22 janvier 2014 fixant le cadre national des formations conduisant à la délivrance des diplômes nationaux de licence, de licence professionnelle et de master

Référence des arrêtés et décisions publiés au Journal Officiel ou au Bulletin Officiel (enregistrement au RNCP, création diplôme, accréditation...) :

Date du JO/BO	Référence au JO/BO
-	Université de Paris, arrêté du : 25/02/2020
-	UNIVERSITÉ DE BRETAGNE OCCIDENTALE - BREST, arrêté du : 25/07/2017
-	<ul style="list-style-type: none">Université Claude Bernard - Lyon 1, arrêté du : 28/06/2016Université d'Angers, arrêté du : 28/09/2017Université de Bordeaux, arrêté du : 26/05/2018Université de Bourgogne - Dijon, arrêté du : 18/04/2017Université de Bretagne Sud, arrêté du : 28/09/2017Université de Cergy-Pontoise, arrêté du : 03/07/2015Université de Clermont Auvergne, arrêté du : 23/03/2017Université de Lorraine, arrêté du : 19/02/2018Université de Picardie Jules Verne - Amiens, arrêté du : 19/07/2018Université de Reims Champagne-Ardenne, arrêté du : 15/05/2018Université de Rouen, arrêté du : 08/06/2017Université Grenoble Alpes, arrêté du : 11/07/2016Université Paris 13, arrêté du : 05/10/2015
-	CY CERGY PARIS UNIVERSITE, arrêté du : 11/05/2020

Pour plus d'informations :

Statistiques :

Lien internet vers le descriptif de la certification :

Pour plus d'informations se reporter au site web des établissements.

Liste des organismes préparant à la certification :

Liste des organismes préparant à la certification

Historique des changements de certificateurs :

Nom légal du certificateur	Siret du certificateur	Action	Date de la modification
UNIVERSITE DE LIMOGES	19870669900321	Est retiré	27-10-2023

Fiche au format antérieur au 01/01/2019