

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	Maitrise 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	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