

<b>Licence Hôtellerie restauration</b>				
<b>Parcours : Développement et créativité en restauration gastronomique</b>				
<b>UE1</b>	<b>Intitulé de l'UE :</b> <b>Langages fondamentaux</b>	<b>ECTS</b>	<b>Coef.</b>	<b>Volume horaire présentiel EQTD</b>
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
	<b>Sout total</b>	<b>15</b>	<b>1</b>	<b>140</b>
<b>UE2</b>	<b>Intitulé de l'UE :</b> <b>Connaissance du secteur</b>	<b>ECTS</b>	<b>Coef.</b>	<b>Volume horaire présentiel EQTD</b>
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
	<b>Sous total</b>	<b>10</b>	<b>1</b>	<b>115</b>
<b>UE3</b>	<b>Intitulé de l'UE :</b> <b>Connaissance du Métier</b>	<b>ECTS</b>	<b>Coef.</b>	<b>Volume horaire présentiel EQTD</b>
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
	<b>Sous total</b>	<b>10</b>	<b>1</b>	<b>140</b>
<b>UE4</b>	<b>Intitulé de l'UE :</b> <b>Projet professionnel (tutoré)</b>	<b>ECTS</b>	<b>Coef.</b>	<b>Volume horaire présentiel EQTD</b>
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
	<b>Sous total</b>	<b>10</b>	<b>1</b>	<b>110</b>
<b>UE5</b>	<b>Unité d'Enseignement 5. Formation en milieu professionnel</b>	<b>ECTS</b>	<b>Coef.</b>	<b>Volume horaire présentiel EQTD</b>
5.1	Méthodologie de recherche, mémoire	25	3	20
	<b>Sous total</b>	<b>25</b>	<b>3</b>	<b>20</b>
<b>TOTAL</b>		<b>60</b>		<b>525</b>