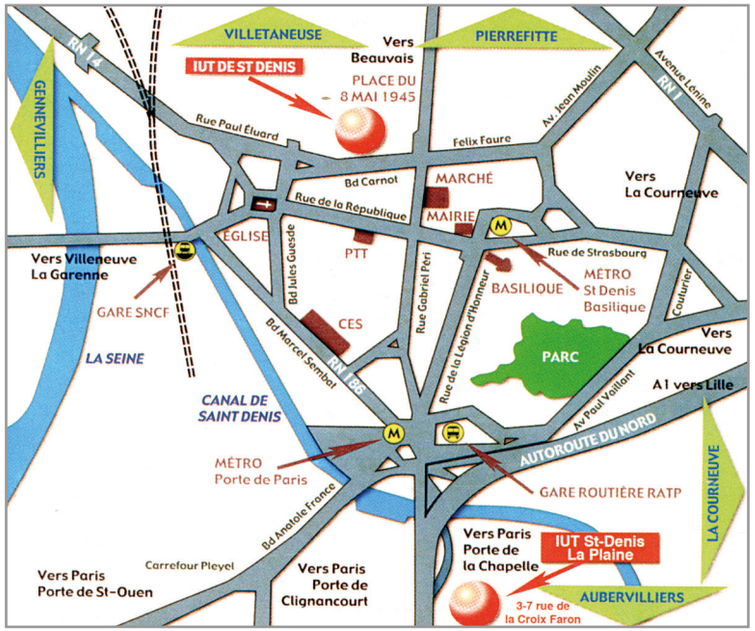
Renseignements et inscriptions

Secrétariat pédagogique de la LP HT
Tel : 01 49 40 62 74
alternance@iutsd.univ-paris13.fr

Service de la scolarité
Tel : 01 49 40 61 34 / 61 35
scolarite@iutsd.univ-paris13.fr

Centre de formation continue et apprentissage
Tel APP : 01 49 40 62 74 / 62 04 / 62 46
Fax : 01 49 40 62 69
alternance@iutsd.univ-paris13.fr

Tel FC et VAE : 01 49 40 61 32
Fax : 01 49 40 62 69
fc@iutsd.univ-paris13.fr



IUT DE SAINT-DENIS
Campus de Saint-Denis
Place du 8 mai 1945
93206 Saint-Denis Cedex
Tel : 01 49 40 61 00

Métro : ligne 13 station "Saint-Denis Basilique" suivre place du 8 mai
Autobus : lignes 154 arrêt "Marché de Saint-Denis"
RER : ligne D gare de Saint-Denis puis tramway station "Marché de Saint-Denis"
SNCF : gare de Saint-Denis puis tramway station "Marché de Saint-Denis"
Tramway : ligne T5 station "Marché de Saint-Denis"

IUT DE SAINT-DENIS
Campus de La Plaine
3-7 rue de la croix Faron
93210 Saint-Denis La Plaine
Tel : 01 55 93 75 00

RER : Ligne D station "Stade de France Saint-Denis" puis rue des Cheminots, avenue du Président Wilson, rue des blés ou Ligne B station "La Plaine - Stade de France"
Métro : Ligne 12 station "Front Populaire" Ligne 13 station "Porte de Paris" puis autobus 153
Autobus : Ligne153 arrêt "La Montjoie" ou Ligne 302 arrêt "Maraîchers"

Conception : Didier Sallot, service communication IUT de Saint-Denis - novembre 2013

IUT de Saint-Denis
Université Paris 13

UNIVERSITÉ PARIS 13 NORD

LICENCE PROFESSIONNELLE

LP HT - MPR - Département TC

IUT Saint-Denis

Hôtellerie - Tourisme

Formation diplômante niveau Bac + 3

MANAGEMENT DES PRODUITS DE RESTAURATION

Techniques de Commercialisation
IUT de Saint-Denis

Membre fondateur de :
CAMPUS CONDORCET Paris-Aubervilliers

www.iutsd.univ-paris13.fr

Objectifs de la formation

Former des responsables spécialisés dans la gestion et la commercialisation des produits et services de l'hôtellerie et de la restauration.

Conditions d'admission

La licence professionnelle est ouverte à tous les publics diplômés à bac+2 dans le cadre de formations antérieures à dominante tertiaire de type BTS, DEUG, DUT, DEUST.
Elle est également ouverte aux salariés des entreprises dans le cadre de la validation des acquis.
Etre titulaire d'un diplôme national, sanctionnant deux années d'enseignement supérieur, ou d'un diplôme ou titre homologué par l'Etat au niveau 3. Cette formation est notamment ouverte aux titulaires d'un DEUG, DUT, BTS, ou DEUST Tertiaire.

Préparation

- Formation en apprentissage (les candidats doivent avoir moins de 26 ans au 1er octobre de l'année universitaire)
- Formation continue ouverte aux salariés et demandeurs d'emploi justifi ant d'une expérience en entreprise d'au moins 3 ans, et d'un niveau BAC+2

Admission

Une présélection est effectuée au vu du dossier. La sélection défi nitive est prononcée après entretien. Les candidats à une formation (rémunérée) en apprentissage doivent également avoir été retenus par une entreprise de leur choix dans le secteur concerné, pour une mission commerciale, marketing, ou de communication, ou par une entreprise partenaire (partenariat avec des entreprises du secteur de l'hôtellerie et de la restauration).

Téléchargement des dossiers de candidature : www.iutsd.univ-paris13.fr

Compétences professionnelles visées

Il s'agit d'amener les futurs étudiants issus d'un premier cycle à acquérir une double compétence (technique + commerciale) et une spécialisation professionnelle dans le but :
• de développer des compétences mercatiques
• d'apporter les notions techniques et pratiques en matière d'hôtellerie et de restauration
• d'aider à préciser les besoins latents des clients
• d'assurer la gestion d'une ou plusieurs unités de production.

Contenu de la formation

UEI	Langue vivante (40 h)
	Management (40 h)
	Environnement juridique (40 h)
	Marketing et négociation (30 h)
UE2	Génie culinaire et analyse du secteur (40 h)
	Génie de restauration et connaissance des produits (40 h)
	Sociologie des manières de table (30 h)
	Stratégie des entreprises de la restauration (40 h)
UE3	Techniques de service et commercialisation (40 h)
	Techniques de productions culinaires (60 h)
	Ingénierie de restauration (20 h)
	Veille en hygiène et démarche qualité (30 h)
UE4	Projet professionnel
UE5	Mémoire d'entreprise

Débouchés professionnels et poursuites d'études

Les diplômés de la licence professionnelle pourront prétendre à des fonctions d'encadrement dans les services opérationnels et fonctionnels des entreprises de l'hôtellerie et de la restauration. Il s'agit notamment des pos tes suivants :

- Assistant manager
- Assistant de direction en restauration
- Responsable des achats, économe
- Chef de service restauration ; directeur de salles de restaurants ; organisateur de réception ; chef de produit alimentaire en grande surface ; responsable de l'hôtellerie en parc de loisirs ; consultant qualité ; conse iller culinaire ; etc.