



LICENCE PROFESSIONNELLE HÔTELLERIE TOURISME

SPÉCIALITÉ «MÉTIERS DES ARTS CULINAIRES ET DES ARTS DE LA TABLE» EN MÉDITERRANÉE

OBJECTIFS PROFESSIONNELS ET PÉDAGOGIQUES

- | Gestion financière de la restauration, en droit et en management
- | Culture culinaire et gastronomie méditerranéenne
- | Sciences du langage et de la communication pour une meilleure appréhension des attentes de la clientèle euro-méditerranéenne
- | Actualisation des connaissances en marketing intégrant les nouvelles tendances marketing
- | Ouverture à l'international : formation à la comptabilité anglo-saxonne
- | Accompagnement personnalisé dans la gestion du projet professionnel
- | Rencontres avec des chefs méditerranéens
- | Voyage d'étude pour une meilleure découverte des patrimoines locaux

LES DÉBOUCHÉS

- | Directeur de restaurants gastronomiques, banquets, service traiteur, hôtel restaurant...
- | Conseiller, expert culinaire
- | Critique gastronomique
- | Manager de boutiques traiteur
- | Chef de cuisine "executive"
- | Chef gérant
- | Organisateur de réception et d'évènementiel
- | Professeur ou Formateur en restauration

DURÉE ET CALENDRIER

1 an de formation en temps plein dont :

- | 12 semaines de formation avec un professionnel sous la forme de tutorat
- | 12 semaines de stage en entreprises en France ou à l'étranger
- | 1er semestre : d'octobre à janvier
- | 2e semestre : de février à juin

PROGRAMME

UE-LANGAGES ET COMMUNICATION

| Anglais

UE-FORMATION SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE

- | Histoire de la gastronomie
- | Socio-économie de la restauration
- | Connaissances des arts de la table
- | Géographie de la gastronomie
- | Système alimentaires et filières d'approvisionnement
- | Développement durable de la restauration

UE-MANAGEMENT ET GESTION GÉNÉRAUX

- | Création et reprise d'entreprise niveau I et II
- | Analyse des situations de travail et gestion des conflits
- | Management des ressources humaines

UE-MANAGEMENT ET GESTION APPLIQUÉS À LA RESTAURATION

- | Contrôle de gestion en restauration
- | Normes comptables internationales
- | Marketing de la restauration
- | Nouvelles tendances marketing

UE-MÉTIERS

- | Habitudes alimentaires de la méditerranée
- | Accord mets et vins, alcools méditerranéens
- | Analyse sensorielle
- | Design culinaire
- | Cuisine et pâtisserie méditerranéennes

MÉMOIRE DE RECHERCHE

FORMATION ACCOMPAGNÉE

STAGE

Une formation d'excellence pour les futurs cadres de la restauration.

Suivi personnalisé, disponibilité de l'équipe, veille des résultats et entretiens réguliers

Approfondissement : mises en situations professionnelles, participation à des ateliers, séminaires et conférences.

Préparation à l'examen : suivi du mémoire, coaching en vue de la soutenance.



ECOLEHOTELIEREAVIGNON.FR

Ecole Hôtelière d'Avignon - Campus de la CCI de Vaucluse - Point Accueil
Allée des Fenaisons - BP 20660 - 84032 Avignon Cedex 3
Tél. : **04 90 13 86 46** | Mail. : pointaccueil@vaucluse.cci.fr

LES +

INSCRIPTION
EN LIGNE,
PAR MAIL
OU COURRIER



CCI VAUCLUSE