

Alternance



IAE REUNION
Ecole Universitaire
de Management

LICENCE PRO | BAC+3

MÉTIERS DES ARTS

CULINAIRES ET DE LA TABLE

Food and beverage manager

LES ATOUTS

- ✓ Une spécialisation dans l'un des secteurs les plus dynamiques dans le monde
- ✓ Une professionnalisation dans les métiers du management d'unités de restauration
- ✓ Des enseignements dispensés par des professionnels et des universitaires

OBJECTIFS

- Former de futurs assistants-managers d'une organisation ou d'une entreprise de restauration dans toutes ses dimensions (stratégie, marketing, gestion, digitalisation...)
- Apporter les compétences fonctionnelles et opérationnelles dans la gestion des entreprises du secteur de la restauration hors foyer

COMPÉTENCES VISÉES

- Maîtriser les notions fondamentales en gestion des entreprises de la restauration et restauration d'hôtels
- Acquérir une connaissance approfondie des produits et pratiques culinaires
- Acquérir une expérience de terrain par l'organisation de manifestations
- Mixer tradition et innovation
- Gérer des ressources financières, matérielles et humaines
- Maîtriser des langues étrangères
- Commercialiser une prestation de restauration

DÉBOUCHÉS ET MÉTIERS VISÉS

- Food and beverage manager
- Assistant directeur / assistante directrice de restaurant
- Assistant directeur / assistante directrice de restaurant d'hôtel
- Responsable de production
- Gérant / gérante de restaurant
- Chef / Cheffe de room service

Lieu :

Saint-Denis, site de la Victoire

Durée : 12 mois

Nombre de places : 20

Responsable :

Thierry DE LA GRANGE

Rythme hebdomadaire :

1 semaine en cours

2 semaines en entreprise

Publics :

- Etudiants en poursuite d'études
- Professionnels en reprise d'études et demandeurs d'emploi

Coût de la formation :

- Frais de formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise
- Droits nationaux universitaires annuels pris en charge par l'employeur: 170 € tarif 2022-2023



MODALITÉS D'ADMISSION

Conditions d'accès

- Bac +2 Eco Gestion (120 ECTS) validé ou équivalent
- BTS Hôtellerie-Restauration / BTS Tourisme
- Licence L2 / DUT / BUT
- Niveau Bac +2; Validation de l'expérience possible

Comment candidater

- Dossier dématérialisé à constituer en ligne
- Entretien de motivation
- Calendrier des admissions et procédure sur www.iae-reunion.fr

Dispositifs :

- Contrat de professionnalisation
- Apprentissage
- Pro-A
- CPF de transition
- Parcours emploi compétences (PEC)

SATISFACTION

95% des étudiants en alternance satisfaits

ENSEIGNEMENTS

	Heures	ECTS
1er semestre	262	29
Environnement économique juridique et social Connaissance des enjeux économiques du territoire Introduction au droit Gestion des ressources humaines	60	6
Outils de gestion Comptabilité (finance, bilan et contrôle de gestion) Marketing Communication	66	8
Management disciplinaire Logiciel de gestion Comptabilité et reporting en restauration Marketing relationnel en restauration Communication digitale Comportement et interculturalité Relations fournisseurs Sécurité des ERP	90	10
Compétence linguistique LV1 - Anglais du tourisme et préparation d'une certification LV2 Allemand ou Espagnol du tourisme	46	5
2ème semestre	292	31
Compétences professionnelles Développement durable et économie circulaire Flux d'approvisionnement Nouvelles tendances Règlementation et normes d'hygiène Création ou reprise d'une équipe en restauration Us et coutumes culinaires Marketing expérientiel Oenologie et gestion d'une cave Service bartender et barista Room service	156	17
Projet tuteuré Gestion et préparation Organisation et réalisation Rapport et soutenance	136	14
TOTAL	554	60

Modalités d'évaluations : Contrôle continu (épreuves écrites ou orales, individuelles ou en groupe)