



UNIVERSITÉ D'ARTOIS

Service des Affaires
Générales et Juridiques

Délibération du Conseil d'administration
n° 2021 - 092
Séance du 10 décembre 2021

**Licence Professionnelle, mention : organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration,
parcours : management des établissements de la gastronomie et des arts de la table**

Condition d'acquisition du vote :

Quorum = moitié des membres en exercice présents ou représentés
Acquisition de la délibération = majorité des membres présents ou représentés

Nombre de membres en exercice : 35

Nombre de membres présents : 21

Nombre de membres représentés : 8

Nombre de vote pour : 29

Nombre de vote contre :

Nombre d'abstentions :

Ce point a reçu un avis favorable de la Commission Formation et Vie Universitaire du 3 décembre 2021.

La licence Professionnelle, mention : organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration, parcours : management des établissements de la gastronomie et des arts de la table, telle que figurant dans le document annexé à la présente délibération, est approuvée.

Fait à Arras, le 10 décembre 2021

Le Président,
Pasquale MAMMONE



SERVICE CENTRAUX

9 rue du Temple - BP 10665 - 62030 ARRAS CEDEX

Tél. 03 21 60 37 00 - Fax 03 21 60 37 37

www.univ-artois.fr

CFVU du 03 décembre 2021
CA du 10 décembre 2021

**Instructions concernant les demandes de créations
de DEUST, licences, licences professionnelles ou masters « hors vague »**

Les établissements peuvent demander, en dehors de leur campagne de contractualisation, la création de DEUST, licences, licences professionnelles ou masters. Ils adresseront au département des accréditations :

- Une lettre argumentaire (co-signée en cas de co-accréditation) comportant les éléments suivants :
 - o Justification du projet (lien avec la stratégie de formation de l'établissement, évolution du secteur, de la profession, évolution de la réglementation, secteur émergent scientifiquement...)
 - o Positionnement de la formation dans l'offre de l'établissement, du site, et le cas échéant aux niveaux régional et national, en indiquant les formations similaires
 - o Relations avec le milieu socioprofessionnel, entreprises partenaires, tissu industriel ; pour les licences professionnelles préciser les accords passés au sein d'un secteur d'activités, avec les branches professionnelles et/ou les entreprises ou autres organismes d'employeurs potentiels des diplômés
 - o Objectifs en termes de recrutement : publics visés ; pour la formation continue, catégories de salariés susceptibles d'être intéressés
 - o Objectifs en termes de flux pour la prochaine période (filières et bassin de recrutement, flux attendus)

- La fiche de présentation d'une formation : ci-dessous - 4 pages maximum.

Ces deux documents seront à déposer sur Pélican en pièce jointe du formulaire approprié (sauf pour les DEUST : à envoyer par mail à votre correspondant au département des contrats de sites et des accréditations). Un guide de saisie est disponible sur Pélican à la rubrique Ressources documentaires.

Attention, en raison de l'inscription dans Parcoursup, les demandes de création de Licence ou de DEUST doivent être déposées, au plus tard, pour le **15 septembre** de l'année précédant l'année visée par la demande d'accréditation. (Exemple : demande au 15 septembre 2020 pour une licence à ouvrir à la rentrée 2021).

Les demandes de création de LP et de Master peuvent être déposées au 1^{er} trimestre de l'année visée par la demande d'accréditation. (Exemple : dépôt possible entre septembre 2020 et mars 2021 pour un master à ouvrir à la rentrée 2021).

**Demande de création d'une formation « hors vague »
Diplôme national de DEUST, licence générale et professionnelle, master**

Etablissement : Université d'Artois

Licence professionnelle Mention : Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration.

Intitulé : Licence professionnelle Management des établissements de la gastronomie et des arts de la table

Restructuration Création

Domaine (ALL, DEG, SHS ou STS) : DEG Droit Économie Gestion

Présentation de la formation

Près d'un million d'emplois concernent l'hôtellerie-restauration (78% de salariés permanents) avec une majorité attribuée à la restauration (www.onisep.fr). Les entreprises culinaires sont en recherche de montée en compétences de leur encadrement. Cette attente légitimise la proposition d'une formation universitaire et professionnelle dédiée au management de la restauration dans un contexte d'innovation, l'omnicanalité et d'adaptation aux nouveaux comportements des consommateurs. Cette Licence professionnelle concerne la gestion et l'encadrement de différents types de structures et formats de restauration : indépendante, gastronomique, rapide, de chaîne, d'hôtel, de villages vacances, le "Food and Beverage" (F&B), les traiteurs et banquets, le «street vending», le «slow food», le «fast good», les cantines chics, et la restauration de collectivité portée vers l'innovation et/ou la qualité nutritionnelle ou gastronomique en tant que restauration d'entreprise, scolaire, hospitalière, et une sensibilisation aux métiers de l'hôtellerie gastronomique en contexte événementiel et de tourisme d'affaires. L'ouverture sur le site d'Arras de la voie Restauration viendrait compléter un manque dans ce secteur porteur, tout en complétant celle de nos partenaires de l'Université du Littoral et de la Côte d'Opale (ULCO) offrant une licence principalement axée sur l'hébergement située à Boulogne sur Mer, au sein de l'alliance universitaire A2U (Artois, Ulco, UPJV).

Il s'agit d'une formation pluridisciplinaire : Management, langue vivante, marketing, économie, communication, géographie, histoire, sociologie, outils numériques et enseignements spécifiques au secteur : analyses et pratiques du monde de la restauration. Les cours sont dispensés par des enseignants, des chercheurs et des professionnels du secteur de la restauration. Une formation ouverte à l'international avec outre la possibilité de stage à l'étranger, la volonté d'une découverte des particularités culinaires de cultures étrangères.

Elle permet de développer un comportement professionnel de Manager d'établissement de restauration en mobilisant quatre familles de compétences : compétences de gestion, compétences commerciales, compétences organisationnelles, compétences managériales.

Elle développe des aptitudes multiples et un socle solide de connaissances métier :

-une aptitude à manager et à s'intégrer dans une équipe de direction (culture professionnelle du cuisinier) en repérant les rôles de chacun et l'organisation générale

-une aptitude à gérer, un poste de leadership dans tout type d'établissement de restauration, en France ou à l'étranger (Gestion des ressources matérielles, humaines, matières premières, gestion appliquée découlant de son activité)

-des connaissances approfondies dans le domaine de la restauration (génie culinaire, arts de la table & gestion mercatique)

-des connaissances élargies en matière générale et professionnelle (culture générale et professionnelle, dont la connaissance de l'environnement touristique, historique et gastronomique)

La formation se décline en 8 blocs de compétences :

Bloc de Compétences 1 - interagir dans un environnement multiculturel - 30h

Interculturalité internationale – Deux langues vivantes étrangères (anglais obligatoire, chinois ou néerlandais en option) Compétences transversales en langues étrangères - Aspects interculturels du leadership en restauration - Communication scientifique

Bloc de Compétences 2 - s'approprier la culture gastronomique - 60h

Compétences techniques métier : Attitude et savoir-faire en restauration - Connaissance des terroirs Français et de la gastronomie Européenne et Mondiale - Connaissance des vins et pratique de la dégustation - Connaissance des produits frais – Pratiques et réglementations en HACCP.

Bloc de Compétences 3 - animer dans l'esprit de la tradition culinaire -120 h

Compétences transversales : Socio-économie de la restauration - Histoire de la cuisine et de la gastronomie française - Concepts de l'accueil - Didactique du métier – Animation et formation des équipes professionnelles en restauration.

Bloc de Compétences 4 - administrer un établissement des arts de la table - 60H

Compétences disciplinaires en économie et sciences de gestion- Introduction à la gestion des ressources humaines - Droit des obligations et franchises - Responsabilités juridiques et sociales dans les établissements – Connaissance des circuits de distribution et négociation commerciale en situation d'acheteur.

Bloc de Compétences 5 - stage en management d'établissement

Bloc de Compétences 6 - développer la vente culinaire en contexte omnicanal - 60H

Comportement du consommateur en contexte culinaire - Méthodologie des enquêtes – Compétences professionnelles du Marketing appliqué à la restauration – Marketing digital et e-réputation en restauration - Communication événementielle – Cross canal appliqué à la restauration.

Bloc de Compétences 7 - développer l'activité en entrepreneuriat - 60H

La démarche entrepreneuriale : Reprise / Création d'entreprise – Intrapreneuriat appliqué à la restauration – Techniques et outils de suivi de projet.

Bloc de Compétences 8 - concevoir, porter et promouvoir un projet professionnel en restauration - intrapreneuriat - 60H

Intitulés des parcours types de formation :

*Licence professionnelle Mention : Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration
Parcours unique Management des établissements de la gastronomie et des arts de la table : **LICENCE PRO MÉGAT***

Objectifs de la formation :

L'objectif prioritaire est l'accès à l'emploi ou la montée en compétences en management d'établissement de restauration. Opportunité de poursuivre en Master hôtellerie-restauration ou en Master MEEF parcours hôtellerie-restauration de l'INSPÉ Lille HdF, voire en Master EMIO PME-PMI de l'université d'Artois.

Organisation de la formation :

Accessible aux Bac+2 du secteur, en particulier BTS Hôtellerie-Restauration et de BTS Tourisme. Formation en un an. Mutualisation envisagées avec la Licence Pro de même mention proposée à l'ULCO. Le HubHouse de l'Université d'Artois est sollicité sur deux blocs de compétences liés à l'entrepreneuriat et à l'intrapreneuriat. Synergies avec les formations de l'Université d'Artois : débouché pour les étudiants des IUT de l'Université d'Artois (GEA, TC), réorientation de Licences de l'UFR EGASS, double cursus envisageable avec la Licence en Biotechnologie et génie des procédés appliqués à la boisson (Faculté Jean Perrin / ENILBIO)

Modalités d'enseignement :

Ouverte en Formation Initiale et en Formation Continue, la formation est organisée en alternance et est accessible via un contrat d'apprentissage ou un contrat de professionnalisation. Elle se déroulera essentiellement au sein du FabLab nommé RestoLab du campus universitaire arrageois.

Volume horaire de la formation :

448 H par étudiant articulées en 8 blocs de compétences accessibles par modules dont 30H à 50 d'enseignement en langues étrangères

	<p><i>(une LV2 est proposée de manière optionnelle) et 60H d'enseignement informatique</i></p>
Lieux de la formation :	<p><i>Basée sur le campus arrageois, une partie significative se déroulera dans des lieux dédiés (FabLab dédié à la restauration nommé RestoLab sur le campus et en Lycée professionnel partenaire pour des mises en situations professionnelle en cuisine et salle, ainsi que ponctuellement en entreprise et sur l'ancien site minier du 11-19 de Liévin porté par le CMQE Tourisme et Innovation.</i></p>
Liens avec la recherche :	<p><i>La licence professionnelle sera l'opportunité d'accès à des terrains de recherche pour les étudiants en Master MEÉF Hôtellerie-Restaurant basés sur le même campus. Réciproquement, les étudiants de Licence auront accès aux travaux portant sur le didactique et la pédagogie appliquée en restauration.</i></p>
Liens avec le monde socio-économique :	<p><i>Partenariat institutionnels : CMQE Tourisme et Innovation Partenariats Professionnels : manifestation d'intérêt déjà émis par des enseignes du secteur pour de nombreux postes à pourvoir en alternance : Groupe Barrière (Lille), Groupe Vapiano (Lille), Groupe Disney, Groupe SBM Monaco</i></p>
Effectifs attendus :	<p><i>L'objectif est l'ouverture à un groupe TD (entre 20 et 35 étudiants) issus de la formation initiale (en particulier avec plus de 300 issus de BTS du secteur dans l'académie) et formation continue (néo-salariés ou professionnels en reprise d'études)</i></p>
Pour les Licences professionnelles Origine des publics :	<p><i>STS en Hôtellerie Restauration des options management d'unité de restauration ou Art culinaire art de la table et du service, et aussi BTS Hébergement, issus de 6 Lycées de l'académie de Lille, publics des étudiants de l'Université d'Artois (profils IUT TC, GEA) ou L2 de l'UFR Economie Gestion Administration et Sciences Sociales (EGASS) porteuse de la Licence Pro MÉGAT</i></p>

Présentation de l'équipe pédagogique

Potentiel enseignants-chercheurs et enseignants de l'établissement participant à la formation

Titulaires de l'Université d'Artois :
Philippe DUEZ (MCF-HDR-PDER) - Section 5 - Directeur du Master Entrepreneuriat et management de projets parcours Entrepreneuriat et management de l'innovation organisationnelle (EMIO)
Jérôme LONGUEPEE (MCF) - Section 5 - Directeur du master Commerce Vente & Merchandising
Sébastien THELLIER (PRCE) - Co-Directeur du Master MEÉF Eco-Gestion Voie Technologiques
David MARKOWSKI (PLP) - Co-Directeur du Master MEÉF Eco-Gestion Voie Professionnelle
Isabelle BAYART (PRAG)
Vacataires historiques remarquables :
Mathieu SCIPILLITI (PLP Organisation et Préparation culinaire) Formateur Académique Hôtellerie-Restaurant, Responsable du Master MEÉF Hôtellerie-Restaurant INSPÉ académie de Lille Hauts de France
Guillaume LEFEBVRE (PLP Service Commercialisation), faisant fonction IEN-ET-EG en Hôtellerie-Restaurant

Apport des représentants du monde socioprofessionnel participant à la formation

*120H soit 27% :
Guillaume ERBLANG (Groupe Alain DUCASSE)
Yann SATIN (Lauréat Concours Sommelier Belgique)
Alexandre HAMY (Formateur Disney et Astérix)
Laurent GEUS (Responsable Flunch)
Eva CHETIN (Responsable BAUD Hôtel Event Relais & Châteaux)*

Personnel de soutien à la formation et modalités d'organisation de ce soutien

*HubHouse de l'Université d'Artois : dispositif entrepreneurial
Centre de ressources en langue de l'Université d'Artois
Institut Confucius de l'Université d'Artois : formation seconde langue vivante
CMQ-E Tourisme et Innovation : expertise et promotion, accès à des tiers lieux de formation
INSPÉ Académie de Lille Hauts de France (RestoLab) : ressources humaines en vacation, lieu de formation innovant RestoLab
Lycée Professionnel Savary-Ferry d'Arras : ressources humaines en vacation, accès aux espaces professionnels de formations (cuisines)
Lycée Hôtelier International de Lille (Le LHIL) : ressources humaines en vacation, accès aux espaces professionnels de formations, mobilité internationale*

Partenariats

Co-accréditation ou partenariat avec un autre (ou des autres) établissement d'enseignement supérieur public

*Partenariat avec l'Université du Littoral et de la Côte d'Opale (ULCO) possible dans le cadre de [l'alliance A2U](#) (Université d'Artois, ULCO, UPJV Amiens).
Sections de Techniciens Supérieurs du Lycée Hôtelier International de Lille (Le LHIL)*

Internationalisation des formations

La dimension internationale est centrale au sein du Bloc de Compétences 1 - interagir dans un environnement multiculturel - 30h : Interculturalité internationale – Deux langues vivantes étrangères (anglais obligatoire, chinois ou néerlandais en option) Compétences transversales en langues étrangères - Aspects interculturels du leadership en restauration (...). L'alternance ou le stage sont ouverts à une mobilité internationale.

Conventionnement avec une institution privée française

Non concerné

CFVU du 03 décembre 2021
CA du 10 décembre 2021

Licence professionnelle mention Organisation et Gestion hoteliers et de restauration,
parcours Management des établissements de la gastronomie et des arts de la table (MEGAT)

Effectif attendu en 2022-2023: 25 étudiants
soit 1 groupe CM, 1 groupe TD et 1 groupe TD langues et info

SEMESTRE	UE	MATIERE	ECTS	CM	TD	GROUPE TD	TOTAL VH	TOTAL HEQTD	
5	BLOC 1 : Interagir dans un environnement multiculturel	LV1 : Anglais			30	1	30	30	
		LV2 : Optionnelle			20	1	20	20	
		TOTAL Bloc 1	4		50			50	
	BLOC 2 : S'approprier la culture gastronomique	Pratiques et réglementations en HACCP				9	1	9	9
		Attitude et savoir-faire en restauration				9	1	9	9
		Connaissance des produits frais				9	1	9	9
		Connaissance des terroirs Français et de la gastronomie Européenne et Mondiale				24	1	24	24
		Connaissance des vins et pratique de la dégustation				9	1	9	9
	TOTAL Bloc 2	6		60			60	60	
	BLOC 3 : Animer dans l'esprit de la tradition culturelle	Restauration de Collectivité				12	1	12	12
		Animation et formation des équipes professionnelles en restauration				24	1	24	24
		Principes de la servuction				18	1	18	18
		Didactique du métier aspect service et commercialisation				24	1	24	24
		Histoire de la cuisine et de la gastronomie Française				9	1	9	9
		Didactique du métier aspect culinaire				24	1	24	24
	Socio-économique de la restauration				9	1	9	9	
	TOTAL Bloc 3	10		120			120	120	
	BLOC 4 : Administrer un établissement des arts de la table	Droit des obligations et franchises				18	1	18	18
		Connaissance des circuits de distribution et négociation commerciale en situation d'acheteur				6	1	6	6
		Introduction à la gestion des ressources humaines				18	1	18	18
Responsabilités juridiques et sociales dans les établissements					18	1	18	18	
TOTAL Bloc 4		10		60			60	60	
BLOC 5 : Stage en management d'établissement	Accompagnement des stagiaires : IH /étudiant / semestre				1	25	1	25	
	TOTAL BLOC 5	0		1			1	25	
TOTAL SEMESTRE 5			30		291		291	315	
6	BLOC 6 : Développer la vente culinaire	Compétences professionnelles du Marketing appliqué à la restauration			24	1	24	24	
		Communication événementielle			12	1	12	12	
		Méthodologie des enquêtes			12	1	12	12	
		Marketing digital et e-réputation en restauration			6	1	6	6	
		Cross canal appliqué à la restauration			6	1	6	6	
		TOTAL Bloc 6	4		60			60	60
	BLOC 7 : Développer l'activité en Entreprise	Processus de création d'entreprise (indépendant, franchise)				24	1	24	24
		Simulation Reprise / Création d'entreprise				6	1	12	15
		Techniques et outils de suivi de projet				6	1	12	15
		TOTAL Bloc 7	7	12	48			60	66
	BLOC 8 : Projet professionnel	Entrepreneuriat				12	1	12	12
		Techniques et outils de suivi de projet				6	1	0	0
		Entrepreneuriat				12	1	0	0
		Intrapreneuriat appliqué à la restauration				12		12	18
	Démarche de détection des opportunités et montage de projet intrapreneuriat appliqué				6	18	1	24	27
	TOTAL Bloc 8	7	24	36			36	45	
	BLOC 5 : Stage en management d'établissement	Accompagnement des stagiaires : IH /étudiant / semestre				1	25	1	25
		TOTAL BLOC 5	0		1			1	25
	TOTAL SEMESTRE 6			30	36	145		157	196
	TOTAL GENERAL LICENCE PROFESSIONNELLE MEGAT			60	36	436		448	511

maxi si LV2