

Économie
Gestion
Administration
Sciences
Sociales



LICENCE PROFESSIONNELLE

Management des Établissements de la Gastronomie et des Arts de la Table (MEGAT)

Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration

LES DÉBOUCHÉS

- Entrepreneur ou intrapreneur au sein d'une entreprise de restauration
- Directeur ou adjoint au sein d'un établissement de la gastronomie indépendant ou d'une collectivité
- Chef de projet de développement d'activité gastronomique
- Développeur d'affaires dans les Arts de la Table
- Conseiller-Formateur en restauration

LE RYTHME DE LA FORMATION

Résolument orientée vers l'alternance, les semaines de cours et d'immersion en établissement de restauration se succèdent de septembre à juin.

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Formation universitaire et professionnelle dédiée au management de la restauration. Inscrite entre Tradition culinaire et Innovation du métier elle 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", les traiteurs et banquets, le «street vending», le «slow food», le «fast good», les cantines chics, la restauration de collectivité... Portées vers l'innovation et/ou la qualité nutritionnelle ou gastronomique elle vous destine à développer les restaurants indépendants ou en réseau, ainsi que la restauration de collectivité ou encore la gastronomie en contexte événementiel et de tourisme d'affaires.

LES ATOUTS DE LA FORMATION

Au cœur de la région des Hauts de France, cette formation rare au niveau Bac+3 dans la Restauration est développée avec une UFR spécialiste du Management et des acteurs majeurs de la formation universitaire, de grands établissements d'enseignement partenaires notamment Le Lycée Hôtelier International de Lille, Le Lycée Hôtelier Savary-Ferry à Arras, et des sociétés de conseil en développement de services de restauration ainsi de cadres experts de la restauration.

La formation est ouverte à l'international sur la forme et sur le fond avec la découverte des particularités culinaires de cultures étrangères.

LES CONDITIONS D'ACCÈS

Le recrutement s'opère sur dossier via la plateforme e-candidat suivi d'un entretien. Outre le public de BTS en Restauration privilégié, cette perspective d'études est ouverte à des étudiants issus de BTS ou DUT commerciaux, voire de Licences connexes et tout naturellement aux professionnels de la restauration en formation continue et autres professionnels du tourisme, de l'alimentation ou du commerce désireux d'accomplir une carrière en management dans la gastronomie.



LES COMPÉTENCES ACQUISES

- Compétences de gestion : Garantir la pérennité financière de l'établissement
- Compétences commerciales : Susciter la vente et garantir la satisfaction du client
- Compétences organisationnelles : Préparer et superviser un service en restauration
- Compétences managériales : Gérer et animer une équipe



LE PROGRAMME DE LA FORMATION

Semestre 5

- 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.

Semestres 5 et 6

- Bloc de Compétences 5 - stage en management d'établissement
Alternance salariée ou Stage de 12 semaines en restauration une semaine sur deux, ou à défaut, massé en fin d'année universitaire.

Semestre 6

- 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.



CONTACTS

Intéressé par la Licence Pro MÉGAT ? :
<http://megat.fr.mu/>

ou courriel :
lp-megat@univ-artois.fr