

Direction des Études

Point soumis pour vote à la Commission de la Formation et de la Vie Universitaire

N°2025-008

Séance du 28 mars 2025

Présidente : Anne DAGUET-GAGEY Vice-Présidente : Isabelle CABY

Transformation des Licences professionnelles en APC : Maquette de la LP Organisation et Gestion des établissements hôteliers et de restauration

Condition d'acquisition du vote : majorité des membres présents ou représentés

Nombre de membres en exercice : 40 Nombre de membres présents : 24 Nombre de membres représentés : 9

Nombre de vote pour : 33 Nombre de vote contre : 0 Nombre d'abstention : 0

Au vu d'une transformation des Licences professionnelles en APC, Mme la Présidente soumet au vote la maquette de la LP Organisation et Gestion des établissements hôteliers et de restauration (UFR EGASS), qui est adoptée à l'unanimité.

Fait à Arras, le 28 mars 2025

a Président

Anne DAGUET-GAGEY

		SAÉ																					RE:	SSOURC	ES															
LP MEGAT	Codificatio apogée	SAÉ 5.1 DIC VEILLE	SAÉ 5.2 EVT	SAÉ 6.1 DEM	SAÉ 6.2 SAÉ DPE DS	6.3 1a LVI A Anglai	1b LV2 lang (néerla chine	ue ndais,			c Connaissance	2d Connaissance des terroirs Français et de la gastronomie Européenne et Mondiale	Ze Connaissance des vins et pratique de la dégustation	3a Restauration de Collectivité	3b Animation et formation des équipes professionnelles en restauration	3c Principes de la servuction	3d Didactique du métier aspect service et commercialisation	cuisine et de la gastronomie	3f Didactique du métier aspect culinaire	3g Socio- économie de la restauration	4a Droit des obligations et franchises	4b Connaissance des circuits de distribution et négociation commerciale en situation d'acheteur	4c Introduction à la gestion des ressources humaines en Hôtellerie- Restauration	à 4d Responsabilités juridiques et sociales dans les établissements culinaires	6a1 Compétence: professionnelles du Marketing appliqué à la restauration	6a2 Compétence professionnelle du Marketing appliqué à la restauration évènementielle		6c Méthodologie des enquêtes	6d Marketing digital et e- réputation en restauration	6e Cross canal appliqué à la restauration	7a Création d'entreprise (Diagnostic de territoire, processus et simulations)	7b Dignostic et reprise d'entreprise (Diagnostic, processus et simulation)	7c Techniques et outils de suivi de projet	7d Entreprenaria	Sa Projet - t Conception intraprenariat	8b Projet - Conception entreprenariat	8c Projet - Techniques et outils de suivi de projet appliqués	8d Projet - Démarche de détection des opportunités et montage de projet appliqué	8e1 Projet appliqué à la restauration Cas 1	8e2 Projet appliqué à la restauration Cas 2 Cas 3
Codification apogée																																								
C1 Articuler la production culinaire avec l'art du service									х			х	x	х			х		x		x	×	x	x																
C2 Gérer un établissement de la gastronomie et des arts de la table																						х	x	х																
C3 Développer l'activité commerciale						х	x	1				х	х	х			х		х		x																			
C4 Conduire un projet d'entreprise en H-R																																								
ECTS	60	3	7	8	10 1	4	supplén	nent 2	1			2	1	1			2		2		2	1	2	2																
СМ	1 36																																6				6	6	6	6 6
TD	434					30	20	0	9	9	9	24	9	12	24	18	24	9	24	9	18	6	18	18	12	12	12	12	6	6	15	15	6	12	6	6	6	9	3	3 3
TP	,																										1													
Heures Maquettes (avec LV2)	470					30	20	0	9	9	9	24	9	12	24	18	24	9	24	9	18	6	18	18	12	12	12	12	6	6	15	15	12	12	6	6	12	15	9	9 9
Volume horaire étudiant (avec LV2)	470					30	20	0	9	9	9	24	9	12	24	18	24	9	24	9	18	6	18	18	12	12	12	12	6	6	15	15	12	12	6	6	12	15	9	9 9

Légende
majeur
mineur
ressources isolées