

# LICENCE PRO. ORGANISATION ET GESTION DES ÉTABLISSEMENTS HÔTELIERS ET DE RESTAURATION

## Parcours Management Durable des Unités de Restauration

Formation en alternance

UFR Lettres, Langues et Sciences Humaines

### PRÉSENTATION

La Licence professionnelle Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration Parcours Management Durable des Unités de Restauration (MDUR) a pour objet de former des responsables d'unités de restauration détenant ou non une spécialité antérieure dans le domaine.

La formation sera ouverte par la voie de l'alternance, contrat de professionnalisation uniquement, sous réserve d'une accréditation ministérielle, en Septembre 2018.



### INFOS GÉNÉRALES

- **Durée des études** : 1 an.
- **Lieu** : Campus de La Garde
- Formation par alternance

### CONDITIONS D'ACCÈS

- Peuvent prétendre à solliciter une entrée dans la formation, les étudiants : Titulaires d'un BTS H-R / A&B; Titulaires d'un BTS / DUT Tertiaire; Titulaires d'une L2 LEA; Titulaires d'une L2.
- Le dépôt d'une demande de candidature à la formation est conditionné par la recherche d'une organisation et l'obtention d'un contrat de professionnalisation de la part de l'étudiant.

### INSCRIPTION

- Consultez le site [www.univ-tln.fr](http://www.univ-tln.fr)

### RESPONSABLE

- **Olivier SAISSI**, [saissi@univ-tln.fr](mailto:saissi@univ-tln.fr),  
Maître de Conférences.

### DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Gestionnaire de structures publiques / privées d'unités de restauration:
  - Restauration ouverte (ex : cafétéria),
  - Restauration collective d'entreprise,
  - Restauration scolaire,
  - Restauration à bord de bateaux de croisières maritimes / fluviales et de Ferries.

**CONTENU DES ENSEIGNEMENTS LICENCE PRO PARCOURS MDUR****SEMESTRE 5**

- > **UE51 Mise à niveau**
  - 1 à choix : Culture générale ou Droit Economie Gestion
- > **UE52 Management Durable**
  - Management des équipes
  - Stratégie et gestion de projet
  - Innovations Entrepreneuriales
- > **UE53 Sociologie de la Restauration**
  - UE54 Management Opérationnel
  - Valorisation des produits
  - Contrôle Nourriture et Boissons
  - Droit des unités de restauration
- > **UE55 Langues vivantes**
  - Communication interculturelle (en anglais)
  - LV2 (1 au choix) : Espagnol ; Italien ; Allemand
  - LV3 (1 au choix) : Chinois ou Russe
- > **UE56 Connaissances du monde professionnel**
  - Schémas Généraux de l'Offre
  - Agriculture biologique
  - Restauration hors foyer
  - Adaptation de l'Offre
- > **UE57 Projet**
  - Méthodologie (Projets et Stages)

**SEMESTRE 6**

- > **UE61 Sustainable Patrimony Management**
  - Patrimony and Culture (en anglais)
  - Patrimony and Culture (en espagnol ou italien)
- > **UE62 Social Network Management**
  - Social Network Management
- > **UE63 Management durable des services**
  - Marketing des services
  - Management de la qualité des services
- > **UE64 Restauration durable**
  - Création de prestation innovante
  - Qualité Hygiène et Sécurité
- > **UE65 Approche Interculturelle**
  - Approche interculturelle du client
- > **UE66 Connaissances Professionnelles**
  - Communication Professionnelle - Recherche d'emploi
  - Relations avec les acteurs publics
- > **UE67 Projet tutoré**
  - Méthodologie (projet et stage)
- > **UE68 Stage**

**STAGE / INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES**

Les étudiants intéressés par la formation sont invités à contacter le responsable de formation afin d'obtenir un dossier d'information. Une fois obtenu, les étudiants doivent contacter des organisations relevant des secteurs d'activités visés, idéalement situées en région PACA, afin d'obtenir la signature d'un contrat de professionnalisation. Une fois signé, ce contrat sera à adresser aux services concernés de l'université de Toulon.

Pour des raisons administratives, la formation ne pourra ouvrir qu'avec un effectif de 15 étudiants minimum. La décision d'ouverture sera communiquée à tout candidat au plus tard le 15 juin 2018.

L'année de formation dure 12 mois répartis en 16 semaines de formation et 36 semaines de présence en milieu professionnel.

L'UTLN sur les réseaux sociaux

**CONTACTS****UFR LETTRES, LANGUES ET SC. HUMAINES**

Campus de La Garde • Bâtiment Y • Avenue de l'Université • 83130 La Garde  
04 94 14 28 99 • [ufrlettres@univ-tln.fr](mailto:ufrlettres@univ-tln.fr)

**SERVICE ORIENTATION (SAOI)**

DEVE • Bâtiment V1 • Rez de chaussée  
Campus de La Garde • Avenue de l'Université • 83130 La Garde  
04 94 14 67 61 • [saoi@univ-tln.fr](mailto:saoi@univ-tln.fr)