

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 13521**

### Intitulé

Licence Professionnelle : Licence Professionnelle Domaine Droit Economie Gestion Mention Hôtellerie et tourisme Spécialité : MANAGEMENT DES UNITES DE RESTAURATION

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
UNIVERSITE DE MONTPELLIER I, Ministère chargé de l'enseignement supérieur Modalités d'élaboration de références : CNESER	Président de l'université de Montpellier I, Recteur de l'académie

### Niveau et/ou domaine d'activité

**II (Nomenclature de 1967)**

**6 (Nomenclature Europe)**

**Convention(s) :**

**Code(s) NSF :**

334 Accueil, hôtellerie, tourisme

**Formacode(s) :**

### Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Liste des activités visées :

Le titulaire de la licence professionnelle Management des unités de restauration encadre, coordonne et contrôle l'ensemble du personnel et les différents services liés au fonctionnement d'une unité de restauration commerciale ou collective (salle, cuisine, cave, office...). Il recrute, forme et anime le personnel, définit les règles de fonctionnement. Il organise et développe l'activité du restaurant sous le contrôle d'une direction générale ou d'un conseil d'administration. Il est responsable de l'agencement des locaux, du respect des règles d'hygiène et de sécurité et des conditions d'accueil des clients. Il fixe et met en oeuvre la politique budgétaire et commerciale de l'établissement (prix de revient, budget prévisionnel, tarifs...). Il supervise l'élaboration des menus et des cartes.

Le titulaire de la licence professionnelle Management des unités de restauration sait :

- utiliser ou créer des documents nécessaires à la prévision et au contrôle de la production et de la prestation ;
- établir, suivre et respecter un budget prévisionnel ;
- mettre en place les procédures, les faire respecter, les faire évoluer si nécessaire ;
- communiquer avec l'environnement professionnel (hiérarchie, fournisseurs, clients) ;
- diriger l'ensemble du personnel dans le respect du cadre réglementaire et conventionnel ;
- dialoguer en anglais.

### Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

L'activité se réalise dans une unité commerciale de chaîne ou indépendante ou dans une unité de restauration collective à gestion concédée ou en gestion directe publique ou privée, appartenant à l'un des segments du marché (entreprise, établissement scolaire de santé, de loisirs...) et dont l'organisation peut être de type traditionnel ou industriel.

Le degré d'autonomie et l'étendue des fonctions confiées dépendent du mode de production, de la diversité des activités et du nombre de couverts servis.

Directeur/Directrice de restaurant Exploitant(e) de restaurant

Responsable de restauration de collectivité

### Codes des fiches ROME les plus proches :

G1402 : Management d'hôtel-restaurant

G1404 : Management d'établissement de restauration collective

### Modalités d'accès à cette certification

#### Descriptif des composantes de la certification :

La licence professionnelle se déroule sur un an ; elle comporte 610 heures d'enseignement et 140 heures de projet tutoré auxquelles s'ajoutent 6 mois de stage. L'enseignement s'articule autour d'un tronc commun de 520 heures et du choix d'une option de 90 heures (Management d'une restauration à thème ou Management d'une restauration de bien-être). Le stage donne lieu à la rédaction et à la soutenance d'un rapport qui conditionne la validation du diplôme. Elle peut être suivie en apprentissage, en formation initiale ou en formation continue (avec dispositifs de VAE).

UE 1 Management et contrôle

Analyse des coûts 3 ECTS

Management des équipes 1 4 ECTS

Gestion des achats 4 ECTS

Droit social 1 3 ECTS

UE 2 Management de la qualité

Hygiène et sécurité 3 ECTS

Qualité et contrôle 3 ECTS  
 UE 3 Management commercial  
 Marketing 3 ECTS  
 Stratégie commerciale (conférences des partenaires) 0 ECTS  
 Bureautique 1 ECTS Anglais 2 ECTS  
 UE 4.1 Management d'un concept en restauration 3 ECTS Management de l'innovation culinaire 1 1 ECTS  
 UE 4.2 Elaboration d'un concept de restauration de bien-être 3 ECTS  
 Elaboration d'une offre nutritionnelle de bien-être 1 1 ECTS  
 UE 5 Management et contrôle Contrôle des coûts 2 ECTS Management des équipes 2 2 ECTS  
 Droit social 2 2 ECTS  
 Management juridique de l'exploitation 2 ECTS  
 Pilotage des unités de restauration 2 ECTS UE 6 Management de la qualité Pratique nutritionnelle 2 ECTS  
 UE 7 Management commercial  
 Management de la vente 2 ECTS  
 Fidélisation clientèle 2 ECTS Anglais 1 ECTS  
 UE 8.1 Management d'une restauration à thème  
 Management d'opérations événementielles 1 ECTS Management de l'innovation culinaire 2 1 ECTS  
 UE 8.2 Management d'une restauration de bien-être Elaboration d'une offre nutritionnelle de bien-être 2 1 ECTS Management de  
 l'innovation technologique 1 ECTS  
 9 Management du projet professionnel 11 ECTS  
 Projet tuteuré, stage et mémoire 11 ECTS

**Validité des composantes acquises : illimitée**

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	QUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n°84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur dont 1/3 de professionnels.)
En contrat d'apprentissage	X	Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n°84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur table.MsoNormalTable { font-size: 10pt; font-family: "Times New Roman"; } dont 1/3 de professionnels.)
Après un parcours de formation continue	X	Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n°84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur table.MsoNormalTable { font-size: 10pt; font-family: "Times New Roman"; } dont 1/3 de professionnels.)
En contrat de professionnalisation	X	Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n°84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur table.MsoNormalTable { font-size: 10pt; font-family: "Times New Roman"; } dont 1/3 de professionnels.)
Par candidature individuelle	X	
Par expérience dispositif VAE	X	Enseignants chercheurs et professionnels (Décret <b>2002-590 du 24 avril 2002</b> )

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS	ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

**Base légale**

**Référence du décret général :**

Arrêté du 17/11/1999 publié au JO du 24/11/1999

**Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :**

Arrêté du 18/07/2007

**Référence du décret et/ou arrêté VAE :**

Décret n° 2002-590 du 24/04/2002 publié au JO n° 98 du 26/04/2002

**Références autres :**

**Pour plus d'informations**

**Statistiques :****Autres sources d'information :**

<http://www.univ-montp1.fr/>

**Lieu(x) de certification :****Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :****Historique de la certification :**