



Institut Francilien D'Ingénierie des Services (IFIS)

Capacité d'accueil : 25 étudiants

DOMAINE Sciences Humaines et Sociales

Formation disponible en

Formation Initiale

Formation Continue

VAE

Formation en Alternance

• Modalités de candidature :

Candidatures directement auprès de l'EPMT

• Lieux de formation :

EPMT (Ecole de Paris des Métiers de la Table et du Tourisme) -  
17 rue Jacques Ibert - 75017 PARIS

• Calendrier :

1 mois de cours / 2 mois en entreprise ou 2 jours de cours / 3 jours en entreprise.

• Contacts :

- Responsable de formation : Karim FRAOUA

- Secrétaire pédagogique : Coralie BARRET

Bureau : 121

Téléphone : 01 60 95 78 13

Email : [Coralie.Barret@u-pem.fr](mailto:Coralie.Barret@u-pem.fr)

- Bureau d'Accueil et d'Information des étudiants : Isabelle LE GOUILL

Bureau : 111

Téléphone : 01 60 95 78 14

Email : [contactifis@u-pem.fr](mailto:contactifis@u-pem.fr)

Pour candidater : <https://candidatures.u-pem.fr/>

Plus d'informations :

Service Information, Orientation et Insertion Professionnelle

(SIO-IP) : [sio@u-pem.fr](mailto:sio@u-pem.fr) / 01 60 95 76 76



# LICENCE PROFESSIONNELLE ORGANISATION ET GESTION DES ETABLISSEMENTS HOTELIERS ET DE RESTAURATION



## Restauration Collective et Commerciale - RCC

LICENCE PROFESSIONNELLE LP

### POUR Y ACCÉDER

BTS, DUT, L2, VAP

### COMPÉTENCES VISÉES

La Licence professionnelle Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration, parcours Restauration collective et commerciale, a pour vocation de répondre aux demandes des entreprises concernant la mise en œuvre de leur politique de management des personnels dans les restaurants collectifs et commerciaux. Dans ce secteur très compétitif et concurrentiel, les métiers évoluent rapidement et se professionnalisent, nécessitant des connaissances dans les nouvelles techniques, outils et méthodes de communication.

### APRÈS LA FORMATION

Les activités possibles sont : Adjoint de directeur en hôtellerie-restauration, Assistant à la direction d'un restaurant, Gérant d'une unité de restauration commerciale, Adjoint chef de secteur. Une partie des étudiants poursuivent leurs études en Master pro principalement en apprentissage.

### LES + DE LA FORMATION

Les étudiants sont en majorité sous le statut de contrat de professionnalisation ou d'apprentissage. Des partenariats forts avec la CCI de Seine-et-Marne et des entreprises du secteur permettent de faciliter l'obtention de stage ou d'un apprentissage pour les étudiants.

Un suivi efficace des apprentis par les tuteurs universitaires permet aussi de valider et de faciliter l'intégration des travaux et projets universitaires au sein de l'entreprise. Cette démarche tend aussi à favoriser la confiance et le rapprochement entre la formation et le monde de l'entreprise.

## PROGRAMME

**Enseignements fondamentaux** Connaissance de l'entreprise - Gestion ressources humaines - Management - Marketing - Anglais - Communication - Gestion -

**Connaissance du métier** Droit du travail - Géographie du patrimoine culinaire - Fiscalité - Innovation culinaire - Process et organisation - Hygiène et sécurité - Cuisine et religion - Gestion et contrôle des risques -

**Enseignement approfondie** Gestion appliquée à la restauration - Contrôle de gestion appliqué à la restauration - Revenue management en restauration - Informatique -

**Projet Tutoré** Projet Tutoré - Conférence -

**Stage** Stage - Mémoire -