

## DELIBERATION CFVU-125-2023

Vu le code de l'éducation, notamment ses articles L.123-1 à L.123-9, L.712-6-1 et L.719-7 ;  
Vu le décret 71-871 du 25 octobre 1971 portant création de l'Université d'Angers ;  
Vu les statuts et règlements de l'Université d'Angers, tels que modifiés le 15 décembre 2022 ;  
Vu la délibération n° CA003-2020 en date du 17 février 2020 relatif à l'élection du Président de l'Université d'Angers ;

**Vu les convocations envoyées aux membres de la Commission de la Formation et de la Vie Universitaire le 13 octobre 2023**

**Objet de la délibération : Modification des MCC – ESTHUA**

**La commission de la formation et de la vie universitaire réunie le 23 octobre 2023 en formation plénière, le quorum étant atteint, arrête :**

Les modifications de la formation suivante :

- LP « Management des Arts Culinaires et des Arts de la Table », parcours « Métiers de l'événementiel en restauration »

sont approuvées.

Cette décision est adoptée à l'unanimité avec 26 voix pour.

Christian ROBLÉDO

*Président de l'Université d'Angers*

*Signé le 24 novembre 2023*

La présente décision est exécutoire immédiatement ou après transmission au Rectorat si elle revêt un caractère réglementaire. Elle pourra faire l'objet d'un recours administratif préalable auprès du Président de l'Université dans un délai de deux mois à compter de sa publication ou de sa transmission au Rectorat suivant qu'il s'agisse ou non d'une décision à caractère réglementaire. Conformément aux articles R421-1 et R421-2 du code de justice administrative, en cas de refus ou du rejet implicite consécutif au silence de ce dernier durant deux mois, ladite décision pourra faire l'objet d'un recours auprès du tribunal administratif de Nantes dans le délai de deux mois. Passé ce délai, elle sera reconnue définitive. La juridiction administrative peut être saisie par voie postale (Tribunal administratif de Nantes, 6 allée de l'Île-Gloriette, 44041 Nantes Cedex) mais également par l'application « Télérecours Citoyen » accessible à partir du site Internet [www.telerecours.fr](http://www.telerecours.fr)

**Affiché et mis en ligne le : 27/11/2023**

## Fiche de modification des maquettes de formation

- § UFR : ESTHUA
- § Avis favorable du Conseil d'UFR du :
- § Passage à la CFVU du : 23/10/2023
- § Rentr e universitaire : 2023-2024

Formation concern e : Licence Professionnelle Mention Management des Arts Culinaires et des Arts de la Table

Parcours Métiers de l'événementiel en restauration

§ **La modification demand e est-elle une création (nouvelle formation) ?**

Oui

Non

§ **Si non, nature de la modification (merci de cocher la case) :**

**Structure :**

Création ou modification ou déplacement d'UE / EC

Changement d'ECTS

Mise en place ou retrait de parcours

**Modalités de contrôle des connaissances :**

Modification des conditions de validation

Modification de coefficient(s)

Modification d'épreuve(s) (nature, durée...)

**Charges d'enseignement :**

Modification du volume horaire

Mutualisation ou démutualisation

Incidence financière :

*(joindre un argumentaire) Cf. Page 2*

§ **Avis et remarques éventuelles du SMAF :**

**Détail de la modification à compléter au verso :**  
**Joindre les 2 maquettes**

<b>Intitulé des éléments</b>	<b>2023/2024 (CFVU 12/07/2023)</b>	<b>2023/2024</b>
UE 4 : Produire et distribuer en événementiel	/	Participe aux charges
UE 4 : Gérer un événement	/	Participe aux charges
UE 4 : Innover en événementiel : aspects théoriques	/	Participe aux charges
UE 4 : Maîtriser le droit du travail	/	Participe aux charges
UE 4 : Servir les vins dans un banquet	/	Participe aux charges

**Argumentaire pour justifier la modification des charges d'enseignement :**

Du fait un passage de ce parcours en apprentissage, l'ensemble des cours de l'unité 4 sont à la charge de la composante ce qui n'était pas le cas avant.

Année universitaire : 2023-2024  
 CFVU du : 12/07/2023  
 Effectif prévisionnel : 15  
 V.D.I : RLPMAA 732  
 V.E.T. : RLPME 2

Licence Professionnelle MACAT  
 Parcours Métiers de l'événementiel en restauration

Intitulés de l'élément	Code Nature	CNU	Participe aux charges	Mutualisé (préciser avec quelle(s) formations)	Nombre d'heures		Alternant			ECTS	Coef.	Session 1						Session 2		Remarques
					CM	TD	Heures de face à face pédagogique	Autoformation Travail en Autonomie encadrée	TOTAL Heures UA Emergées (CELCAAT)			Assidu			DA	CT				
					Total Nombre d'Heures	Total Nombre d'Heures	Total Nombre d'Heures	Total Nombre d'Heures	Total Nombre d'Heures			CT	CC	CT	CT					
					O/N	O/N	O/N	O/N	O/N			Durée	Coef.	Durée	Coef.	Durée	Coef.	Durée	Coef.	
Retrêve solennelle + réunion apprentissage							0,00	6,00	6,00											
Forum des métiers							0,00	7,00	7,00											
<b>Bloc Théorique</b>	<b>BLOC</b>																			
<b>UE1 - Compétences transversales (langues, communication...)</b>	<b>UE</b>		<b>N</b>	<b>N</b>	<b>0,00</b>	<b>36,00</b>	<b>36,00</b>	<b>31,00</b>	<b>67,00</b>	<b>2</b>	<b>1,0</b>									
Anglais de la restauration	MATI	11	O	N	0,00	14,67	14,67	8,00	22,67	1	1			écrit ou oral	100%			oral	100%	
Communication et savoir-être	MATI	11	O	N	0,00	12,00	12,00	8,00	20,00	1	1			écrit ou oral	100%			oral	100%	
Créer et développer un site internet	MATI	71	O	N	0,00	9,33	9,33	15,00	24,33											
<b>UE2 - Compétences en sciences de gestion</b>	<b>UE</b>		<b>N</b>	<b>N</b>	<b>65,33</b>	<b>20,00</b>	<b>85,33</b>	<b>24,00</b>	<b>109,33</b>	<b>9</b>	<b>2,0</b>									
Aspects financiers de la création d'entreprise	MATI	6	O	N	0,00	16,00	16,00	0,00	16,00											
Analyse d'une situation de travail et gestion des conflits	MATI	6	O	N	4,00	4,00	8,00	8,00	16,00											
Management des ressources humaines	MATI	6	O	N	16,00	0,00	16,00	0,00	16,00					écrit ou oral	100%			écrit 1h30 ou oral	100%	Choix des matières évaluées fait par l'équipe pédagogique en début de semestre, non connu des étudiants Session 1 : moyenne simple des CC des matières évaluées Session 2 : note de 1 matière ou moyenne simple de 2 à 7 matières
Marketing de la restauration	MATI	6	O	N	14,67	0,00	14,67	0,00	14,67											
Nouvelles tendances marketing en restauration	MATI	6	O	N	13,33	0,00	13,33	8,00	21,33											
Gestion financière du restaurant	MATI	6	O	N	12,00	0,00	12,00	0,00	12,00											
Développement durable de la restauration	MATI	6	O	N	5,33	0,00	5,33	8,00	13,33											
<b>UE3 - Compétences en sciences et/ou en SHS</b>	<b>UE</b>		<b>N</b>	<b>N</b>	<b>85,33</b>	<b>0,00</b>	<b>85,33</b>	<b>36,00</b>	<b>121,33</b>	<b>9</b>	<b>2,0</b>									
Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises	MATI	22	O	N	16,00	0,00	16,00	0,00	16,00											
Géographie des restaurants	MATI	23	O	N	8,00	0,00	8,00	8,00	16,00											
Connaissance de la vaisselle, de la verrerie...	MATI		O	N	12,00	0,00	12,00	10,00	22,00											
Usages et manières de table	MATI	23	O	N	12,00	0,00	12,00	0,00	12,00					écrit ou oral	100%			écrit 1h30 ou oral	100%	Choix des matières évaluées fait par l'équipe pédagogique en début de semestre, non connu des étudiants Session 1 : moyenne simple des CC des matières évaluées Session 2 : note de 1 matière ou moyenne simple de 2 à 7 matières
Socioéconomie de la restauration	MATI	6	O	N	16,00	0,00	16,00	10,00	26,00											
Systèmes alimentaires et filières d'approvisionnement	MATI	23	O	N	9,33	0,00	9,33	0,00	9,33											
Accorder les mets et les vins	MATI	23	O	N	12,00	0,00	12,00	8,00	20,00											
<b>UE4 - Compétences professionnelles ou préprofessionnelle</b>	<b>UE</b>		<b>N</b>	<b>N</b>	<b>129,34</b>	<b>39,67</b>	<b>169,01</b>	<b>0,00</b>	<b>169,01</b>	<b>10</b>	<b>2,0</b>									
Méthodologie du projet professionnel	MATI	6	O	N	24,00	0,00	24,00	0,00	24,00											
<b>Parcours C : Métiers de l'événementiel en restauration</b>					<b>105,34</b>	<b>39,67</b>	<b>145,01</b>	<b>0,00</b>	<b>145,01</b>											
Produire et distribuer en événementiel (option C)	MATI	6	N	N	0,00	12,00	12,00	0,00	12,00											
Gérer un événement (option C)	MATI	6	N	N	20,00	0,00	20,00	0,00	20,00											
Innovater en événementiel : aspects théoriques (option C)	MATI	6	N	N	6,67	0,00	6,67	0,00	6,67											
Innovater en événementiel : aspects pratiques (option C)	MATI	6	N	N	0,00	6,67	6,67	0,00	6,67											
Maîtriser le droit du travail (option C)	MATI	6	N	N	8,00	0,00	8,00	0,00	8,00											
Maîtriser le droit de l'alimentation (option C)	MATI		O	N	8,00	0,00	8,00	0,00	8,00											
Traiteurs, organisateurs de réceptions et banquets (option C)	MATI		O	N	16,00	0,00	16,00	0,00	16,00					écrit ou oral	100%			écrit 1h30 ou oral	100%	Choix des matières évaluées fait par l'équipe pédagogique en début de semestre, non connu des étudiants Session 1 : moyenne simple des CC des matières évaluées Session 2 : note de 1 matière ou moyenne simple de 2 à 13 matières
Manager une équipe (option C)	MATI	6	O	N	14,67	0,00	14,67	0,00	14,67											
Servir les vins dans un banquet (option C)	MATI		N	N	6,67	0,00	6,67	0,00	6,67											
Événementiel et communication (option C)	MATI		O	N	9,33	0,00	9,33	0,00	9,33											
Esthétique, scénographie et décorations en événementiel (option C)	MATI		O	N	8,00	0,00	8,00	0,00	8,00											
Nouveaux traiteurs et nouvelles tendances en événementiel (option C)	MATI		O	N	8,00	0,00	8,00	0,00	8,00											
Immersion professionnelle (option C)	MATI		O	N	0,00	21,00	21,00	0,00	21,00											
<b>Bloc Projet Stage</b>	<b>BLOC</b>																			
<b>UE5 - Projet</b>	<b>UE</b>		<b>N</b>	<b>N</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>24,00</b>	<b>24,00</b>	<b>15</b>	<b>3,0</b>									
Rapport de projet	MATI		O	N	0,00	0,00	0,00	15,00	15,00		2			écrit	100%			écrit	100%	Tous les parcours de la LP MACAT sont concernés
Soutenance de projet	MATI		O	N	0,00	0,00	0,00	9,00	9,00		1			oral	100%			oral	100%	Tous les parcours de la LP MACAT sont concernés
Suivi de projet	MATI		O	N	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00											
<b>UE6 - Stage</b>	<b>UE</b>		<b>N</b>	<b>N</b>	<b>0,00</b>	<b>9,00</b>	<b>9,00</b>	<b>15,00</b>	<b>24,00</b>	<b>15</b>	<b>3,0</b>									
Suivi d'alternance	MATI		O	N	0,00	9,00	9,00	0,00	9,00											
Note d'entreprise	MATI		O	N	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		1			entreprise	100%			entreprise	100%	
Rapport d'alternance	MATI		O	N	0,00	0,00	0,00	15,00	15,00		3			écrit	100%			écrit	100%	
<b>TOTAL ANNÉE</b>					<b>280,00</b>	<b>104,67</b>	<b>384,67</b>	<b>143,00</b>	<b>527,67</b>	<b>60</b>										
<b>Conditions de validation de l'année :</b>	<b>Moyenne générale &gt;= 10/20</b>																			

Formation proposée uniquement en alternance, pas de dispense d'assiduité possible

Année universitaire : 2023-2024  
 CFVU du : 23/10/2023  
 Effectif prévisionnel : 15  
 V.D.I : RLPMAA 732  
 V.E.T. : RLPME 2

Licence Professionnelle MACAT  
 Parcours Métiers de l'événementiel en restauration

Intitulés de l'élément	Code Nature	CNU	Participe aux charges	Mutualisé (préciser avec quelle(s) formations)	Nombre d'heures		Alternant			ECTS	Coef.	Session 1						Session 2		Remarques	
					CM	TD	Heures de face à face pédagogique	Autoformation Travail en Autonomie encadrée	TOTAL Heures UA Emergées (CELCAAT)			Assidu			DA	CT		CT			
					Total Nombre d'Heures	Total Nombre d'Heures	Total Nombre d'Heures	Total Nombre d'Heures	Total Nombre d'Heures			CT		CC		CT		CT			
					O/N	O/N	O/N	O/N	O/N			Durée	Coef.	Durée	Coef.	Durée	Coef.	Durée	Coef.		
Retournée solennelle + réunion apprentissage							0,00	6,00	6,00												
Forum des métiers							0,00	7,00	7,00												
<b>Bloc Théorique</b>	<b>BLOC</b>																				
<b>UE1 - Compétences transversales (langues, communication...)</b>	<b>UE</b>		<b>N</b>	<b>N</b>	<b>0,00</b>	<b>36,00</b>	<b>36,00</b>	<b>31,00</b>	<b>67,00</b>	<b>2</b>	<b>1,0</b>										
Anglais de la restauration	MATI	11	O	N	0,00	14,67	14,67	8,00	22,67	1	1			écrit ou oral	100%			oral	100%		
Communication et savoir-être	MATI	11	O	N	0,00	12,00	12,00	8,00	20,00	1	1			écrit ou oral	100%			oral	100%		
Créer et développer un site internet	MATI	71	O	N	0,00	9,33	9,33	15,00	24,33												
<b>UE2 - Compétences en sciences de gestion</b>	<b>UE</b>		<b>N</b>	<b>N</b>	<b>65,33</b>	<b>20,00</b>	<b>85,33</b>	<b>24,00</b>	<b>109,33</b>	<b>9</b>	<b>2,0</b>										
Aspects financiers de la création d'entreprise	MATI	6	O	N	0,00	16,00	16,00	0,00	16,00												
Analyse d'une situation de travail et gestion des conflits	MATI	6	O	N	4,00	4,00	8,00	8,00	16,00												
Management des ressources humaines	MATI	6	O	N	16,00	0,00	16,00	0,00	16,00					écrit ou oral	100%			écrit 1h30 ou oral	100%		Choix des matières évaluées fait par l'équipe pédagogique en début de semestre, non connu des étudiants Session 1 : moyenne simple des CC des matières évaluées Session 2 : note de 1 matière ou moyenne simple de 2 à 7 matières
Marketing de la restauration	MATI	6	O	N	14,67	0,00	14,67	0,00	14,67												
Nouvelles tendances marketing en restauration	MATI	6	O	N	13,33	0,00	13,33	8,00	21,33												
Gestion financière du restaurant	MATI	6	O	N	12,00	0,00	12,00	0,00	12,00												
Développement durable de la restauration	MATI	6	O	N	5,33	0,00	5,33	8,00	13,33												
<b>UE3 - Compétences en sciences et/ou en SHS</b>	<b>UE</b>		<b>N</b>	<b>N</b>	<b>85,33</b>	<b>0,00</b>	<b>85,33</b>	<b>36,00</b>	<b>121,33</b>	<b>9</b>	<b>2,0</b>										
Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises	MATI	22	O	N	16,00	0,00	16,00	0,00	16,00												
Géographie des restaurants	MATI	23	O	N	8,00	0,00	8,00	8,00	16,00												
Connaissance de la vaisselle, de la verrerie...	MATI		O	N	12,00	0,00	12,00	10,00	22,00												
Usages et manières de table	MATI	23	O	N	12,00	0,00	12,00	0,00	12,00					écrit ou oral	100%			écrit 1h30 ou oral	100%		Choix des matières évaluées fait par l'équipe pédagogique en début de semestre, non connu des étudiants Session 1 : moyenne simple des CC des matières évaluées Session 2 : note de 1 matière ou moyenne simple de 2 à 7 matières
Socioéconomie de la restauration	MATI	6	O	N	16,00	0,00	16,00	10,00	26,00												
Systèmes alimentaires et filières d'approvisionnement	MATI	23	O	N	9,33	0,00	9,33	0,00	9,33												
Accorder les mets et les vins	MATI	23	O	N	12,00	0,00	12,00	8,00	20,00												
<b>UE4 - Compétences professionnelles ou préprofessionnelle</b>	<b>UE</b>		<b>N</b>	<b>N</b>	<b>129,34</b>	<b>46,34</b>	<b>175,68</b>	<b>0,00</b>	<b>175,68</b>	<b>10</b>	<b>2,0</b>										
Méthodologie du projet professionnel	MATI	6	O	N	24,00	0,00	24,00	0,00	24,00												
<b>Parcours C : Métiers de l'événementiel en restauration</b>					<b>105,34</b>	<b>46,34</b>	<b>151,68</b>	<b>0,00</b>	<b>151,68</b>												
Produire et distribuer en événementiel (option C)	MATI	6	O	N	0,00	12,00	12,00	0,00	12,00												
Gérer un événement (option C)	MATI	6	O	N	20,00	0,00	20,00	0,00	20,00												
Innover en événementiel : aspects théoriques (option C)	MATI	6	O	N	6,67	6,67	13,34	0,00	13,34												
Innover en événementiel : aspects pratiques (option C)	MATI	6	N	N	0,00	6,67	6,67	0,00	6,67												
Maîtriser le droit du travail (option C)	MATI	6	O	N	8,00	0,00	8,00	0,00	8,00												
Maîtriser le droit de l'alimentation (option C)	MATI		O	N	8,00	0,00	8,00	0,00	8,00												
Traiteurs, organisateurs de réceptions et banquets (option C)	MATI		O	N	16,00	0,00	16,00	0,00	16,00					écrit ou oral	100%			écrit 1h30 ou oral	100%		Choix des matières évaluées fait par l'équipe pédagogique en début de semestre, non connu des étudiants Session 1 : moyenne simple des CC des matières évaluées Session 2 : note de 1 matière ou moyenne simple de 2 à 13 matières
Manager une équipe (option C)	MATI	6	O	N	14,67	0,00	14,67	0,00	14,67												
Servir les vins dans un banquet (option C)	MATI		O	N	6,67	0,00	6,67	0,00	6,67												
Événementiel et communication (option C)	MATI		O	N	9,33	0,00	9,33	0,00	9,33												
Esthétique, scénographie et décorations en événementiel (option C)	MATI		O	N	8,00	0,00	8,00	0,00	8,00												
Nouveaux traiteurs et nouvelles tendances en événementiel (option C)	MATI		O	N	8,00	0,00	8,00	0,00	8,00												
Immersion professionnelle (option C)	MATI		O	N	0,00	21,00	21,00	0,00	21,00												
<b>Bloc Projet Stage</b>	<b>BLOC</b>																				
<b>UE5 - Projet</b>	<b>UE</b>		<b>N</b>	<b>N</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>24,00</b>	<b>24,00</b>	<b>15</b>	<b>3,0</b>										
Rapport de projet	MATI		O	N	0,00	0,00	0,00	15,00	15,00		2			écrit	100%			écrit	100%		Tous les parcours de la LP MACAT sont concernés
Soutenance de projet	MATI		O	N	0,00	0,00	0,00	9,00	9,00		1			oral	100%			oral	100%		Tous les parcours de la LP MACAT sont concernés
Suivi de projet	MATI		O	N	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00												
<b>UE6 - Stage</b>	<b>UE</b>		<b>N</b>	<b>N</b>	<b>0,00</b>	<b>9,00</b>	<b>9,00</b>	<b>15,00</b>	<b>24,00</b>	<b>15</b>	<b>3,0</b>										
Suivi d'alternance	MATI		O	N	0,00	9,00	9,00	0,00	9,00												
Note d'entreprise	MATI		O	N	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		1			entreprise	100%			entreprise	100%		
Rapport d'alternance	MATI		O	N	0,00	0,00	0,00	15,00	15,00		3			écrit	100%			écrit	100%		
<b>TOTAL ANNÉE</b>					<b>280,00</b>	<b>111,34</b>	<b>391,34</b>	<b>143,00</b>	<b>534,34</b>	<b>60</b>											
Conditions de validation de l'année :	Moyenne générale >= 10/20																				

Formation proposée uniquement en alternance, pas de dispense d'assiduité possible