



LICENCE PROFESSIONNELLE
MENTION MÉTIERS DES ARTS
CULINAIRES ET DES ARTS DE LA TABLE

PARCOURS

MÉTIERS DE L'ÉVÈNEMENTIEL EN RESTAURATION

ANGERS

FORMATION EN ALTERNANCE



CONTRATS
D'APPRENTISSAGE OU
DE PROFESSIONNALISATION



LICENCE PROFESSIONNELLE MÉTIERS DE L'ÉVÈNEMENTIEL EN RESTAURATION

Le mot du responsable de formation

Le parcours Métiers de l'Événementiel en Restauration de la licence professionnelle Métiers des Arts Culinaires et des Arts de la Table propose de découvrir et de comprendre, pour mieux les rejoindre et s'y épanouir, les dynamiques des différentes entreprises - des traiteurs et organisateurs de réceptions aux services séminaires et banquets dans les hôtels, des lieux de restauration qui diversifient leurs offres gourmandes en proposant des expositions, des conférences, des concerts, des ateliers de cuisine et de pâtisserie - du monde de l'événementiel en restauration particulièrement porteur d'enjeux et pourvoyeur d'emplois au moment où il se réinvente.

Les contenus pédagogiques de la formation très riche et complète visent ainsi à répondre aux demandes de ces entreprises qui cherchent à recruter des collaborateurs autonomes, des profils poly-compétents en mesure de s'adapter aux exigences des différentes clientèles : une fibre négociatrice, une aisance relationnelle, des qualités organisationnelles et de rigueur, une capacité d'adaptation et de réactivité, un plaisir de recevoir et de convivialité, une curiosité et un goût des autres...

Olivier Etcheverria

Responsable pédagogique de la Licence Professionnelle mention Métiers de l'Événementiel en Restauration



PLUS DE 20 ANS D'EXPERTISE EN FORMATION
POUR LES SECTEURS DES TRAITEURS ET ORGANISATEURS DE RÉCEPTIONS

BANQUETING

ÉVÈNEMENTS PRIVÉS

SÉMINAIRES

SALONS PROFESSIONNELS



sur la formation...

Organisation : 2 semaines à l'université
3 semaines en entreprise

Le parcours « Métiers de l'événementiel en restauration » de la licence professionnelle Métiers des arts culinaires et des arts de la table vise à l'acquisition de savoirs, de savoir-faire, de faire-savoir et de savoirs-être en relation avec le monde foisonnant et attractif de l'événementiel en restauration. À l'issue de la formation, les étudiants maîtriseront les acteurs, les différents métiers et les compétences assorties, les dynamiques socioéconomiques et culturelles à l'œuvre et les stratégies d'entreprises du secteur.

En parallèle, les étudiants acquerront des compétences transversales en comptabilité-gestion, en finances, en marketing, en gestion des ressources humaines, en développement durable de la restauration ainsi que des compétences spécialisées en matière d'arts culinaires et d'arts de la table, avec des approches historique, géographique, socioéconomique, artistique et esthétique.

Les étudiants pourront également peaufiner leurs compétences relationnelles grâce aux enseignements d'anglais de la restauration, de communication et savoir-être et de construction d'un site internet.

En lien direct avec son projet professionnel, l'équipe pédagogique accompagne individuellement chaque étudiant dans la construction de son parcours de formation et de son itinéraire professionnel, dans le choix de l'entreprise et des missions d'apprentissage ainsi que dans la réussite de sa soutenance du projet tuteuré.

OBJECTIFS DE LA FORMATION...

- l'acquisition de savoirs, de connaissances, de savoir-faire et de savoir-être en émergence dans le monde des arts culinaires et des arts de la table,
- l'accompagnement aux évolutions et mutations à l'œuvre en réinterrogeant la place de la cuisine, du service, des moeurs épulaires, du rapport à ce qui se mange et se boit, de la table et de l'art de recevoir à la française, de l'hospitalité, des préférences gustatives, de la dégustation dans les nouvelles pratiques des professionnels et des mangeurs en France...
- une expertise terrain grâce à une formation dispensée en alternance.



QUELS DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS ?

Les débouchés professionnels sont diversifiés.

Après la licence professionnelle, vous pourrez ainsi vous insérer, chez un traiteur et organisateur de réceptions comme dans un service séminaires et banquets d'hôtel, par exemple comme :

- Chargé d'évènement,
- Coordinateur banquet,
- Technico-commercial,
- Responsable commercial,
- Chef d'équipe événementiel,
- Chef de projet événementiel,
- Responsable logistique,
- Responsable planification,
- Responsable communication,
- Responsable recherche et développement (créativité).



ET LA POURSUITE D'ÉTUDES ?

Pour une poursuite d'études à l'ESTHUA, nous vous recommandons **les masters du département Hospitalité en Management Sectoriel parcours :**

- **Restauration,**
- **Gastronomie et Vin,**
- **ou Évènementiel.**

Une poursuite d'études au sein d'autres établissements de formation spécialisés dans le secteur de l'Hospitalité est aussi possible.



L'ALTERNANCE,

UNE LONGUEUR D'AVANCE POUR VOTRE INSERTION PROFESSIONNELLE !

Grâce à l'apprentissage, misez dès aujourd'hui sur votre insertion professionnelle de demain. Profitez également d'une rémunération, variable en fonction de votre expérience, d'au moins 53% du SMIC.

Rythme d'apprentissage :
2 semaines université / 3 semaines entreprise



L'ESTHUA,

1^{ER} PÔLE EUROPÉEN DE FORMATIONS EN TOURISME !

Choisir l'ESTHUA, c'est faire le choix d'un réseau de +2000 partenaires, ainsi que d'un service dédié à votre accompagnement et à votre insertion professionnelle.

Le Pôle Relations Entreprises, Partenaires et Alumni vous accompagne dans votre recherche de contrat d'alternance.



VOTRE PROFIL D'ADMISSION

La candidature à cette formation est ouverte à tous les titulaires d'un Bac+2 dans les domaines de l'Hôtellerie et de la Restauration, du Tourisme ou encore de l'Évènementiel. Avoir une connaissance et une expérience dans les secteurs de l'Hospitalité et en comprendre les enjeux, font partie des conditions importantes d'admission.

La formation est ouverte à tout étudiant présentant un projet d'études et professionnel motivé, cohérent avec les objectifs de formation.

Modalités de recrutement :
analyse du dossier
+ entretien immédiat.

ORGANISATION DE LA FORMATION

Rythme d'alternance 2 semaines à l'université/3 semaines en entreprise		
Volume horaire global	Volume horaire université* <small>*par semaine</small>	Volume horaire entreprise* <small>*par semaine</small>
525 HEURES	35 HEURES	35 à 39H selon votre convention collective

Code RNCP : RNCP29978

Calendrier de la formation :

Date de début de formation : première semaine de septembre

Date de fin de formation : dernier examen, fin août.

Date prévue de fin des épreuves ou examens : fin août (soutenance + rapport d'alternance)

Pour plus d'informations sur le calendrier hebdomadaire de la Licence professionnelle Métiers des Arts Culinaires et Arts de la Table parcours Événementiel en Restauration

contactez Olivier Etcheverria : olivier.etcheverria@univ-angers.fr

Recruter un alternant...

AIDE À L'EMBAUCHE

A partir de 2023, une nouvelle aide à l'embauche d'un jeune alternant est disponible, d'un montant de 6000€, versée uniquement pour la première année d'exécution du contrat. Elle substitue l'aide exceptionnelle instaurée dans le cadre du plan #Ijeunesolution. Les aides seront valables jusqu'en 2027 (plus d'informations sur le communiqué de presse du ministère du travail du 6 janvier 2023).

Vous relevez de la fonction publique territoriale ? De nouvelles modalités de financement sont en vigueur pour les contrats 2023... Le CNFPT vous accompagne en prenant en charge le financement des frais de formation à 100% dans la limite de montants maximaux.

Vous êtes employeur privé et recrutez un alternant en situation de handicap ? Découvrez l'AGEFIPH, pour plus d'infos rendez-vous sur : www.agefiph.fr pour la fonction publique www.fiphfp.fr

EXONÉRATION DES CÔTISATIONS SOCIALES

La rémunération d'un apprenti n'est pas soumise aux mêmes modalités de cotisations sociales. Un système d'exonération de cotisation sociales a été mis en place.

Pour plus d'informations sur les réductions/exonérations de charge liées au contrat d'apprentissage, rendez-vous sur le site de l'URSSAF, rubrique «Employeur».



Bon à savoir !

L'OPCO, votre partenaire stratégique, est là pour vous accompagner dans le processus de financement d'un alternant. Son rôle : le financement du contrat d'apprentissage.

La formation est prise en charge par l'OPCO (Opérateur de Compétences) auquel est rattaché l'entreprise sur la base du coût contrat.

Pour identifier votre OPCO : rendez-vous sur <https://www.trouver-mon-opco.fr>

CONTACTS

Vous souhaitez en savoir plus ?

Olivier ETCHEVERRIA

Responsable pédagogique de la Licence Professionnelle mention Métiers de l'Événementiel en Restauration

olivier.etcheverria@univ-angers.fr

Université d'Angers
ESTHUA - Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité
T. 02 44 68 81 00
7 allée François Mitterrand | Campus Saint-Serge
49004 Angers, Cedex 01



UA'
ESTHUA
FACULTÉ
DE TOURISME,
CULTURE
ET HOSPITALITÉ
UNIVERSITÉ D'ANGERS

Connaissez-vous l'ESTHUA ? L'ESTHUA - Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité de l'Université d'Angers, qui fête cette année ses 40 ans, propose près de 50 formations de Bac à Bac+5, préparant ses étudiants à l'ensemble des métiers du Tourisme. Pôle unique en Europe, l'ESTHUA regroupe près de 3200 étudiants, 80 enseignants et plus de 450 intervenants professionnels...

En 40 ans, l'ESTHUA a formé plus de 20 000 étudiants, a su adapter son offre de formation en fonction des évolutions des secteurs d'activité du Tourisme (révolution digitale, développement durable, interculturelité...) et des attentes des professionnels (15 formations en alternance, stages de 3 à 6 mois en France ou à l'étranger, séjours d'étude à l'international...). L'ESTHUA compte près de 2000 entreprises partenaires à travers le monde, évoluant dans l'ensemble des domaines du tourisme. Enfin, l'ESTHUA soutient et valorise les activités de Recherche et d'Innovation, comptant plus de 60 enseignants-chercheurs, et porteuse de nombreux projets tels que le GIS Études Touristiques labellisé CNRS ou encore la Chaire Tourisme, mais aussi en organisant de nombreux cycles de séminaires et colloques. L'ESTHUA est présente à Angers, Saumur, les Sables d'Olonne et Cholet, pour plus d'informations : www.univ-angers/esthua