

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

Parcours A : Création et Reprise d'un Lieu de Restauration

Parcours B : Métiers de la Gastronomie

Parcours C : Métiers de l'Événementiel en Restauration

Parcours D : Cultures Culinaires et Savoirs Gastronomiques Méditerranéens (Avignon)

Angers

*Les tensions qui traversent les arts culinaires et les arts de la table sont aujourd'hui tout autant des révélateurs des évolutions et des mutations économiques, socioculturelles et environnementales que des accélérateurs de ces évolutions et mutations.*

Olivier Etcheverria

Responsable de la licence professionnelle Métiers des arts culinaires et des arts de la table



## OBJECTIFS DE FORMATION

La licence professionnelle Métiers des arts culinaires et des arts de la table vise à 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. La formation accompagne en effet les évolutions et les mutations à l'œuvre en réinterrogeant la place de la cuisine, du service, des mœurs épulatoires, 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.



## PROFIL D'ADMISSION

Niveau BAC + 2  
Aucun prérequis en cuisine  
BTS et Licence 2  
Modalités de recrutement : dossier + entretien.



## LES DÉBOUCHÉS

- Directeur d'un lieu de restauration ;
- Conseiller en restauration ;
- Auditeur en restauration ;
- Enseignant et formateur en arts culinaires, en arts de la table et en arts du service ;
- Designer culinaire ;
- Photographe culinaire ;
- Styliste culinaire ;
- Epicier fin ;
- Sommelier ;
- Dégustateur ;
- Coordinateur banquets ;
- Technico-commercial chez un traiteur et organisateur de réception ;
- Sourceur en produits alimentaires.

## + d'informations

Campus Saint-Serge | Angers

7 allée François Mitterrand, 49 004 Angers  
02 44 68 81 00

Responsable de la formation :

Olivier Etcheverria  
olivier.etccheverria@univ-angers.fr

Scolarité :

scolarite.esthua@univ-angers.fr

## Gardons le contact



[www.univ-angers.fr/esthua](http://www.univ-angers.fr/esthua)



LinkedIn :  
ESTHUA  
Faculté de Tourisme,  
Culture et Hospitalité.



Instagram :  
@ufr\_esthua

1,2

million  
d'emplois directs

4 à 6

mois de stage  
(en France ou à l'étranger)

20

parcours  
de master

pour votre poursuite  
d'études supérieures

## Formation académique\*

- **Compétences transversales** : Anglais de la restauration, Communication et savoir-être, Créer et développer un site internet, Préparation à la certification en anglais.
- **Compétences en sciences de gestion** : Aspects financiers de la création d'entreprise, Analyse d'une situation de travail et gestion des conflits, Management des ressources humaines, Marketing de la restauration, Nouvelles tendances marketing en restauration, Gestion financière du restaurant, Développement durable de la restauration.
- **Compétences en sciences et/ou en sciences humaines et sociales** : Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises, Géographie des restaurants, Connaissance de la vaisselle, de la verrerie..., Usages et manières de table, Socioéconomie de la restauration, Systèmes alimentaires et filières d'approvisionnement, Accorder les mets et les vins.
- **Compétences professionnelles ou préprofessionnelles** : Méthodologie du projet professionnel.
- **PARCOURS A : CRÉER ET REPREDRE UN LIEU DE RESTAURATION**  
Concepts de l'accueil, Gérer et approvisionner une cave, Créer et reprendre un restaurant, Réglementations et normes de l'exploitation d'un restaurant, De la structure interne au classement d'un hôtel, Resp. jurid. et sociales hotels/restaurants.
- **PARCOURS B : MÉTIERS DE LA GASTRONOMIE**  
Concepts culinaires, Déguster et reconnaître un vin, Design culinaire, Le sucré : aspects théoriques, Le sucré : aspects pratiques, Goûter et innover en cuisine, Usages des épices.
- **PARCOURS C : MÉTIERS DE L'ÉVÉNEMENTIEL EN RESTAURATION**  
Produire et distribuer en événementiel, Gérer un événement, Innover en événementiel : aspects théoriques, Innover en événementiel : aspects pratiques, Maîtriser droit du trav. et droit de l'alim., Manager une équipe, Servir les vins dans un banquet.
- **PARCOURS D : CULTURES CULINAIRES ET SAVOIRS GASTRONOMIQUES MÉDITERRANÉENS (Avignon)**  
Histoires des cult. Culin. Méditerranéennes, Grandes figures et savoirs gastr. en Méditer., Tech. culin., sav. faire et recet. typiques méd., Vins et alcools méd. et arts des tables méd., Produits et habitudes alim. en Méd., Goût sucré et art des pâtiss. en Méd., Méthodes de conserv. trad. des aliments en méd. ;
- **Projet** : Rapport, Soutenance.
- **Stage** : Note de formation accompagnée, Note de stage par le tuteur en entreprise, Note de rapport de stage, Note de bilan expérientiel.

\* *maquette non contractuelle*

## Formation professionnelle\*

### STAGE DE 4 À 6 MOIS

*en France ou à l'étranger.*

Votre contact privilégié :  
[stages.esthua@univ-angers.fr](mailto:stages.esthua@univ-angers.fr)



**ANGERS**

Idéalement située aux portes du Grand Ouest et réputée pour sa douceur, Angers est classée 1ère ville verte de France. Une population jeune (48 % a moins de 30 ans, 25% est étudiante), des projets urbains ambitieux, Angers surprend par son équilibre et sa qualité de vie. C'est une ville où l'on aime prendre son temps, et ainsi profiter de chaque instant.

Le Campus Saint-Serge, où se situe l'ESTHUA est très accessible, situé en centre-ville d'Angers.