



UNIVERSITÉ D'ARTOIS

Direction des Etudes

**Point soumis pour avis à la Commission de la Formation et de la Vie  
Universitaire**

**N° 2021-18**

Séance du 03 décembre 2021

Président: Pasquale MAMMONE

Vice-présidente: Cécile CARRA

**Licence Professionnelle mention Organisation et gestion des  
établissements hôteliers et de restauration parcours  
Management des établissements de la gastronomie et des arts  
de la table (UFR EGASS)**

Condition d'acquisition du vote: majorité des membres présents ou représentés

Nombre de membres présents ou représentés: 20

Nombre de vote pour: 20

Nombre de vote contre: 0

Nombre d'abstention: 0

David MARKOWSKI présente aux membres de la CFVU la Licence Professionnelle mention Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration parcours Management des établissements de la gastronomie et des arts de la table (UFR EGASS).

Cécile CARRA ajoute que celle-ci a obtenu un avis favorable à l'unanimité de la part de l'Observatoire Stratégique des Formations.

M. le président soumet au vote la Licence Professionnelle mention Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration parcours Management des établissements de la gastronomie et des arts de la table (UFR EGASS), qui est approuvée à l'unanimité.

Fait à Arras, le 03 décembre 2021

Le Président,

Pasquale MAMMONE

**SERVICES CENTRAUX**

9 RUE DU TEMPLE - BP 10665 - 62030 ARRAS CEDEX  
Tél. 03 21 60 37 00 - Fax 03 21 60 37 37  
www.univ-artois.fr

**CFVU du 03 décembre 2021**  
**CA du 10 décembre 2021**

**Instructions concernant les demandes de créations  
de DEUST, licences, licences professionnelles ou masters « hors vague »**

Les établissements peuvent demander, en dehors de leur campagne de contractualisation, la création de DEUST, licences, licences professionnelles ou masters. Ils adresseront au département des accréditations :

- Une lettre argumentaire (co-signée en cas de co-accréditation) comportant les éléments suivants :
  - o Justification du projet (lien avec la stratégie de formation de l'établissement, évolution du secteur, de la profession, évolution de la réglementation, secteur émergent scientifiquement...)
  - o Positionnement de la formation dans l'offre de l'établissement, du site, et le cas échéant aux niveaux régional et national, en indiquant les formations similaires
  - o Relations avec le milieu socioprofessionnel, entreprises partenaires, tissu industriel ; pour les licences professionnelles préciser les accords passés au sein d'un secteur d'activités, avec les branches professionnelles et/ou les entreprises ou autres organismes d'employeurs potentiels des diplômés
  - o Objectifs en termes de recrutement : publics visés ; pour la formation continue, catégories de salariés susceptibles d'être intéressés
  - o Objectifs en termes de flux pour la prochaine période (filières et bassin de recrutement, flux attendus)
  
- La fiche de présentation d'une formation : ci-dessous - 4 pages maximum.

Ces deux documents seront à déposer sur Pélican en pièce jointe du formulaire approprié (sauf pour les DEUST : à envoyer par mail à votre correspondant au département des contrats de sites et des accréditations). Un guide de saisie est disponible sur Pélican à la rubrique Ressources documentaires.

Attention, en raison de l'inscription dans Parcoursup, les demandes de création de Licence ou de DEUST doivent être déposées, au plus tard, pour le **15 septembre** de l'année précédant l'année visée par la demande d'accréditation. (Exemple : demande au 15 septembre 2020 pour une licence à ouvrir à la rentrée 2021).

Les demandes de création de LP et de Master peuvent être déposées au 1<sup>er</sup> trimestre de l'année visée par la demande d'accréditation. (Exemple : dépôt possible entre septembre 2020 et mars 2021 pour un master à ouvrir à la rentrée 2021).

**Demande de création d'une formation « hors vague »  
Diplôme national de DEUST, licence générale et professionnelle, master**

**Etablissement : Université d'Artois**

**Licence professionnelle Mention : Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration.**

**Intitulé : Licence professionnelle Management des établissements de la gastronomie et des arts de la table**

Restructuration       Création

**Domaine (ALL, DEG, SHS ou STS) : DEG    Droit Économie Gestion**

**Présentation de la formation**

*Près d'un million d'emplois concernent l'hôtellerie-restauration (78% de salariés permanents) avec une majorité attribuée à la restauration ([www.onisep.fr](http://www.onisep.fr)). Les entreprises culinaires sont en recherche de montée en compétences de leur encadrement. Cette attente légitimise la proposition d'une formation universitaire et professionnelle dédiée au management de la restauration dans un contexte d'innovation, l'omnicanalité et d'adaptation aux nouveaux comportements des consommateurs. Cette Licence professionnelle concerne la gestion et l'encadrement de différents types de structures et formats de restauration : indépendante, gastronomique, rapide, de chaîne, d'hôtel, de villages vacances, le "Food and Beverage" (F&B), les traiteurs et banquets, le «street vending», le «slow food», le «fast good», les cantines chics, et la restauration de collectivité portée vers l'innovation et/ou la qualité nutritionnelle ou gastronomique en tant que restauration d'entreprise, scolaire, hospitalière, et une sensibilisation aux métiers de l'hôtellerie gastronomique en contexte événementiel et de tourisme d'affaires. L'ouverture sur le site d'Arras de la voie Restauration viendrait compléter un manque dans ce secteur porteur, tout en complétant celle de nos partenaires de l'Université du Littoral et de la Côte d'Opale (ULCO) offrant une licence principalement axée sur l'hébergement située à Boulogne sur Mer, au sein de l'alliance universitaire A2U (Artois, Ulco, UPJV).*

*Il s'agit d'une formation pluridisciplinaire : Management, langue vivante, marketing, économie, communication, géographie, histoire, sociologie, outils numériques et enseignements spécifiques au secteur : analyses et pratiques du monde de la restauration. Les cours sont dispensés par des enseignants, des chercheurs et des professionnels du secteur de la restauration. Une formation ouverte à l'international avec outre la possibilité de stage à l'étranger, la volonté d'une découverte des particularités culinaires de cultures étrangères.*

*Elle permet de développer un comportement professionnel de Manager d'établissement de restauration en mobilisant quatre familles de compétences : compétences de gestion, compétences commerciales, compétences organisationnelles, compétences managériales.*

*Elle développe des aptitudes multiples et un socle solide de connaissances métier :*

*-une aptitude à manager et à s'intégrer dans une équipe de direction (culture professionnelle du cuisinier) en repérant les rôles de chacun et l'organisation générale*

*-une aptitude à gérer, un poste de leadership dans tout type d'établissement de restauration, en France ou à l'étranger (Gestion des ressources matérielles, humaines, matières premières, gestion appliquée découlant de son activité)*

*-des connaissances approfondies dans le domaine de la restauration (génie culinaire, arts de la table & gestion mercatique)*

*-des connaissances élargies en matière générale et professionnelle (culture générale et professionnelle, dont la connaissance de l'environnement touristique, historique et gastronomique)*

*La formation se décline en 8 blocs de compétences :*

**Bloc de Compétences 1 - interagir dans un environnement multiculturel - 30h**

*Interculturalité internationale – Deux langues vivantes étrangères (anglais obligatoire, chinois ou néerlandais en option) Compétences transversales en langues étrangères - Aspects interculturels du leadership en restauration - Communication scientifique*

**Bloc de Compétences 2 - s'approprier la culture gastronomique - 60h**

*Compétences techniques métier : Attitude et savoir-faire en restauration - Connaissance des terroirs Français et de la gastronomie Européenne et Mondiale - Connaissance des vins et pratique de la dégustation - Connaissance des produits frais – Pratiques et réglementations en HACCP.*

**Bloc de Compétences 3 - animer dans l'esprit de la tradition culinaire -120 h**

*Compétences transversales : Socio-économie de la restauration - Histoire de la cuisine et de la gastronomie française - Concepts de l'accueil - Didactique du métier – Animation et formation des équipes professionnelles en restauration.*

**Bloc de Compétences 4 - administrer un établissement des arts de la table - 60H**

*Compétences disciplinaires en économie et sciences de gestion- Introduction à la gestion des ressources humaines - Droit des obligations et franchises - Responsabilités juridiques et sociales dans les établissements – Connaissance des circuits de distribution et négociation commerciale en situation d'acheteur.*

**Bloc de Compétences 5 - stage en management d'établissement**

**Bloc de Compétences 6 - développer la vente culinaire en contexte omnicanal - 60H**

*Comportement du consommateur en contexte culinaire - Méthodologie des enquêtes – Compétences professionnelles du Marketing appliqué à la restauration – Marketing digital et e-réputation en restauration - Communication événementielle – Cross canal appliqué à la restauration.*

**Bloc de Compétences 7 - développer l'activité en entrepreneuriat - 60H**

*La démarche entrepreneuriale : Reprise / Création d'entreprise – Intrapreneuriat appliqué à la restauration – Techniques et outils de suivi de projet.*

**Bloc de Compétences 8 - concevoir, porter et promouvoir un projet professionnel en restauration - intrapreneuriat - 60H**

**Intitulés des parcours types de formation :**

*Licence professionnelle Mention : Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration*

*Parcours unique Management des établissements de la gastronomie et des arts de la table : **LICENCE PRO MÉGAT***

**Objectifs de la formation :**

*L'objectif prioritaire est l'accès à l'emploi ou la montée en compétences en management d'établissement de restauration.*

*Opportunité de poursuivre en Master hôtellerie-restauration ou en Master MEEF parcours hôtellerie-restauration de l'INSPÉ Lille HdF, voire en Master EMIO PME-PMI de l'université d'Artois.*

**Organisation de la formation :**

*Accessible aux Bac+2 du secteur, en particulier BTS Hôtellerie-Restauration et de BTS Tourisme. Formation en un an. Mutualisation envisagées avec la Licence Pro de même mention proposée à l'ULCO. Le HubHouse de l'Université d'Artois est sollicité sur deux blocs de compétences liés à l'entrepreneuriat et à l'intrapreneuriat. Synergies avec les formations de l'Université d'Artois : débouché pour les étudiants des IUT de l'Université d'Artois (GEA, TC), réorientation de Licences de l'UFR EGASS, double cursus envisageable avec la Licence en Biotechnologie et génie des procédés appliqués à la boisson (Faculté Jean Perrin / ENILBIO)*

**Modalités d'enseignement :**

*Ouverte en Formation Initiale et en Formation Continue, la formation est organisée en alternance et est accessible via un contrat d'apprentissage ou un contrat de professionnalisation. Elle se déroulera essentiellement au sein du FabLab nommé RestoLab du campus universitaire artois.*

**Volume horaire de la formation :**

*448 H par étudiant articulées en 8 blocs de compétences accessibles par modules dont 30H à 50 d'enseignement en langues étrangères*

	<p><i>(une LV2 est proposée de manière optionnelle) et 60H d'enseignement informatique</i></p>
<b>Lieux de la formation :</b>	<p><i>Basée sur le campus arrageois, une partie significative se déroulera dans des lieux dédiés (FabLab dédié à la restauration nommé RestoLab sur le campus et en Lycée professionnel partenaire pour des mises en situations professionnelle en cuisine et salle, ainsi que ponctuellement en entreprise et sur l'ancien site minier du 11-19 de Liévin porté par le CMQE Tourisme et Innovation.</i></p>
<b>Liens avec la recherche :</b>	<p><i>La licence professionnelle sera l'opportunité d'accès à des terrains de recherche pour les étudiants en Master MEÉF Hôtellerie-Restauration basés sur le même campus. Réciproquement, les étudiants de Licence auront accès aux travaux portant sur le didactique et la pédagogie appliquée en restauration.</i></p>
<b>Liens avec le monde socio-économique :</b>	<p><i>Partenariat institutionnels : <u>CMQE Tourisme et Innovation</u> Partenariats Professionnels : manifestation d'intérêt déjà émis par des enseignes du secteur pour de nombreux postes à pourvoir en alternance : Groupe Barrière (Lille), Groupe Vapiano (Lille), Groupe Disney, Groupe SBM Monaco</i></p>
<b>Effectifs attendus :</b>	<p><i>L'objectif est l'ouverture à un groupe TD (entre 20 et 35 étudiants) issus de la formation initiale (en particulier avec plus de 300 issus de BTS du secteur dans l'académie) et formation continue (néo-salariés ou professionnels en reprise d'études)</i></p>
<b>Pour les Licences professionnelles Origine des publics :</b>	<p><i>STS en Hôtellerie Restauration des options management d'unité de restauration ou Art culinaire art de la table et du service, et aussi BTS Hébergement, issus de 6 Lycées de l'académie de Lille, publics des étudiants de l'Université d'Artois (profils IUT TC, GEA) ou L2 de l'UFR Economie Gestion Administration et Sciences Sociales (EGASS) porteuse de la Licence Pro MÉGAT</i></p>

<b>Présentation de l'équipe pédagogique</b>	
<b>Potentiel enseignants-chercheurs et enseignants de l'établissement participant à la formation</b>	<p><i>Titulaires de l'Université d'Artois :</i></p> <p><i>Philippe DUEZ (MCF-HDR-PDER) - Section 5 - Directeur du Master Entrepreneuriat et management de projets parcours Entrepreneuriat et management de l'innovation organisationnelle (EMIO)</i></p> <p><i>Jérôme LONGUEPEE (MCF) - Section 5 - Directeur du master Commerce Vente &amp; Merchandising</i></p> <p><i>Sébastien THELLIER (PRCE) - Co-Directeur du Master MEÉF Eco-Gestion Voie Technologiques</i></p> <p><i>David MARKOWSKI (PLP) - Co-Directeur du Master MEÉF Eco-Gestion Voie Professionnelle</i></p> <p><i>Isabelle BAYART (PRAG)</i></p> <p><i>Vacataires historiques remarquables :</i></p> <p><i>Mathieu SCIPILLITI (PLP Organisation et Préparation culinaire) Formateur Académique Hôtellerie-Restauration, Responsable du Master MEÉF Hôtellerie-Restauration INSPÉ académie de Lille Hauts de France</i></p> <p><i>Guillaume LEFEBVRE (PLP Service Commercialisation), faisant fonction IEN-ET-EG en Hôtellerie-Restauration</i></p>

**Apport des représentants du monde socioprofessionnel participant à la formation**

120H soit 27% :

Guillaume ERBLANG (Groupe Alain DUCASSE)  
Yann SATIN (Lauréat Concours Sommelier Belgique)  
Alexandre HAMY (Formateur Disney et Astérix)  
Laurent GEUS (Responsable Flunch)  
Eva CHETIN (Responsable BAUD Hôtel Event Relais & Châteaux)

**Personnel de soutien à la formation et modalités d'organisation de ce soutien**

HubHouse de l'Université d'Artois : dispositif entrepreneurial  
Centre de ressources en langue de l'Université d'Artois  
Institut Confucius de l'Université d'Artois : formation seconde langue vivante  
CMQ-E Tourisme et Innovation : expertise et promotion, accès à des tiers lieux de formation  
INSPÉ Académie de Lille Hauts de France (RestoLab) : ressources humaines en vacation, lieu de formation innovant RestoLab  
Lycée Professionnel Savary-Ferry d'Arras : ressources humaines en vacation, accès aux espaces professionnels de formations (cuisines)  
Lycée Hôtelier International de Lille (Le LHIL) : ressources humaines en vacation, accès aux espaces professionnels de formations, mobilité internationale

**Partenariats**

**Co-accréditation ou partenariat avec un autre (ou des autres) établissement d'enseignement supérieur public**

Partenariat avec l'Université du Littoral et de la Côte d'Opale (ULCO) possible dans le cadre de l'alliance A2U (Université d'Artois, ULCO, UPJV Amiens).

Sections de Techniciens Supérieurs du Lycée Hôtelier International de Lille (Le LHIL)

**Internationalisation des formations**

La dimension internationale est centrale au sein du Bloc de Compétences 1 - interagir dans un environnement multiculturel - 30h : Interculturalité internationale – Deux langues vivantes étrangères (anglais obligatoire, chinois ou néerlandais en option) Compétences transversales en langues étrangères - Aspects interculturels du leadership en restauration (...). L'alternance ou le stage sont ouverts à une mobilité internationale.

**Conventionnement avec une institution privée française**

Non concerné

Licence professionnelle mention Organisation et Gestion hôtelières et de restauration,  
parcours Management des établissements de la gastronomie et des arts de la table (MEGAT)

Effectif attendu en 2022-2023 :  
25 étudiants  
1 groupe CM, 1 groupe TD et 1 groupe TD langues et info  
soit

SEMESTRE	UE	MATIERE	ECTS	CM	TD	GROUPE TD	TOTAL VH	TOTAL HEQTD		
5	BLOC 1 : Interagir dans un environnement multiculturel	LV1 : Anglais			30	1	30	30		
		LV2 : Optionnelle			20	1	20	20		
		TOTAL Bloc 1	4		50		50	50		
	BLOC 2 : S'approprier la culture gastronomique	Pratiques et réglementations en HACCP			9	1	1	9	9	
		Attitude et savoir-faire en restauration			9	1	1	9	9	
		Connaissance des produits frais			9	1	1	9	9	
		Connaissance des terroirs Français et de la gastronomie Européenne et Mondiale			24	1	1	24	24	
		TOTAL Bloc 2	6		60		60	60		
	5	BLOC 3 - Animer dans l'esprit de la tradition culturelle	Restauration de Collectivité			12	1	12	12	
			Animation et formation des équipes professionnelles en restauration			24	1	24	24	
Principes de la servuction					18	1	1	18	18	
Didactique du métier aspect service et commercialisation					24	1	1	24	24	
Histoire de la cuisine et de la gastronomie Française					9	1	1	9	9	
Didactique du métier aspect culinaire					24	1	1	24	24	
Socio-économique de la restauration					9	1	1	9	9	
TOTAL Bloc 3			10		120		120	120		
BLOC 4 : Administrer un établissement des arts de la table			Droit des obligations et franchises			18	1	1	18	18
			Connaissance des circuits de distribution et négociation commerciale en situation d'acheteur			6	1	1	6	6
	Introduction à la gestion des ressources humaines			18	1	1	18	18		
	Responsabilités juridiques et sociales dans les établissements			18	1	1	18	18		
	TOTAL Bloc 4	10		60		60	60			
	BLOC 5 : Stage en management d'établissement	Accompagnement des stagiaires : 1H /étudiant / semestre			1	25	1	25		
	TOTAL Bloc 5	0		1		1	25			
6	BLOC 6 : Développer la vente culinaire	TOTAL SEMESTRE 5	30		291		291	315		
		Compétences professionnelles du Marketing appliqué à la restauration			24	1	24	24		
		Communication événementielle			12	1	1	12	12	
		Méthodologie des enquêtes			12	1	1	12	12	
		Marketing digital et e-réputation en restauration			6	1	1	6	6	
		Cross canal appliqué à la restauration			6	1	1	6	6	
		TOTAL Bloc 6	4		60		60	60		
		BLOC 7 : Développer l'activité en Entreprise	Processus de création d'entreprise (indépendant, franchisé)			24	1	1	24	24
			Simulation Reprise / Création d'entreprise			6	6	1	12	15
		BLOC 8 : Projet professionnel	Techniques et outils de suivi de projet			6	6	1	12	15
Techniques et outils de suivi de projet				12	12	1	12	12		
Techniques et outils de suivi de projet				6	6	1	6	6		
Techniques et outils de suivi de projet				12	12	1	12	12		
BLOC 8 : Projet professionnel	Entrepreneuriat appliqué à la restauration			12	1	1	0	0		
	Entrepreneuriat			12	1	1	0	0		
BLOC 5 : Stage en management d'établissement	Démarche de détection des opportunités et montage de projet intrapreneurial appliqué			6	18	1	24	27		
	TOTAL Bloc 8	7		24	36		36	45		
	Accompagnement des stagiaires : 1H /étudiant / semestre	12		1	25	1	1	25		
	TOTAL Bloc 5	30		36	145	1	157	196		
	TOTAL SEMESTRE 6	60		36	436		448	511		
TOTAL GENERAL LICENCE PROFESSIONNELLE MEGAT										
								maxi si LV2		