



UNIVERSITÉ D'ARTOIS

Direction des Études

Point soumis pour vote à la Commission de la Formation et de la Vie Universitaire

N°2024-027

Séance du 14 juin 2024

Président : Pasquale MAMMONE

Vice-Présidente : Cécile CARRA

Transformation en APC - Référentiel de compétences de la LP Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration (UFR EGASS)

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

Nombre de membres en exercice : 39

Nombre de membres présents : 15

Nombre de membres représentés : 14

Nombre de vote pour : 29

Nombre de vote contre : 0

Nombre d'abstention : 0

M. le Président soumet au vote le référentiel de compétences de la licence professionnelle Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration (UFR EGASS) suite à sa transformation en APC, qui est adopté(e) à l'unanimité.

Fait à Arras, le 14 juin 2024

Le Président

Pasquale MAMMONE

SERVICES CENTRAUX

9 RUE DU TEMPLE - BP 10665 - 62030 ARRAS CEDEX

Tél. 03 21 60 37 00

www.univ-artois.fr



UNIVERSITÉ D'ARTOIS

Licence Professionnelle - Management des établissements de la Gastronomie et des Arts de la table

Date dernière modification : 13/09/2024

Code Competence	Nom Competence	Composantes Essentielles	Niveau
C1	Articuler la production culinaire avec l'art du service	en sélectionnant les produits pertinents sous contraintes de qualité et de coûts en respectant rigoureusement les savoir-faire culinaires traditionnels en innovant dans le domaine culinaire au fait des tendances actuelles en adaptant l'art du service au contexte d'établissement et de clientèle en veillant à l'application des mesures HACCP et dans le respect de la RSE sur la chaîne de valeur en communiquant de manière adaptée du fournisseur au client en coordonnant les équipes de cuisines et de salle	Manager Junior
C2	Gérer un établissement de la gastronomie et des arts de la table	en respectant le droit du travail et les conventions collectives applicable à l'H-R en établissant et contrôlant un budget en accompagnant des collaborateurs dans la conduite des services d'un établissement en argumentant sur ses choix de gestion à l'écrit comme à l'oral en respectant les obligations inhérentes à un contrat de franchise en mobilisant les outils numériques de gestion et de communication	Manager Junior
C3	Développer l'activité commerciale	en s'adaptant à la langue et à la culture de la clientèle en recourant aux solutions digitales dans un contexte multi-canal en mobilisant les outils numériques de communication commerciale en qualifiant la clientèle afin de la fidéliser par une offre adaptée en respectant la législation commerciale et la RSE de l'établissement en justifiant ses choix mercatiques à l'écrit comme à l'oral	Manager Junior
C4	Conduire un projet d'entreprise en H-R	en concevant une idée originale ou en faisant évoluer un concept existant en organisant le travail collaboratif de développement d'un projet en mobilisant des outils numériques de pilotage de projet en établissant un budget pertinent en identifiant les acteurs opportuns à la réalisation du projet	Manager Junior