

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 11001**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible

Licence Professionnelle : Licence Professionnelle Sciences Humaines et Sociales Mention Hôtellerie et Tourisme Spécialité : Ingénierie, conception, organisation et gestion des systèmes de restauration collective

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Ministère chargé de l'enseignement supérieur, Université de Toulouse Jean Jaurès Modalités d'élaboration de références : CNESER	Recteur de l'académie, Président de l'université de Toulouse II

Niveau et/ou domaine d'activité

II (Nomenclature de 1967)

6 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

334m Accueil, hôtellerie, tourisme

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Encadrement et animation de l'équipe de travail
Participation à la stratégie commerciale et aux actions
Analyse d'un système de restauration collective
Participation à la conception, à l'organisation et à la production de biens et services dans la restauration collective
Participation à la gestion de systèmes de biens et de services dans la restauration collective
Pilotage d'un projet d'ingénierie de restauration
Analyser une situation financière
Assurer le contrôle de gestion
Gérer les ressources humaines
Concevoir et mettre en œuvre la stratégie marketing
Mettre en œuvre la législation adaptée au domaine
Assurer la gestion des ressources humaines (recrutement, formation, management)
Écrire et s'exprimer en anglais
Concevoir, organiser et mettre en œuvre un système de restauration collective
Concevoir une unité de production (plan, matériels, etc.)
Concevoir et mettre en œuvre une démarche qualité
Négocier avec un fournisseur ou un client

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

secteur public et privé dans la restauration
Ce professionnel peut prétendre aux métiers suivants (Niveau II) en regard, en particulier de la nomenclature INSEE :
Cadres opérationnels de la restauration (assistant de direction, gestionnaire)
Chef de projet en ingénierie de restauration (assistant chef de projet..)
Gestionnaire de systèmes de restauration collective

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1404 : Management d'établissement de restauration collective

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Pré-requis : bac+2 en hôtellerie-restauration, diététique, langues étrangères appliquée, géographie et aménagement.

A défaut, demande de dispense du (ou des) diplôme(s) pré-requis dans le cadre de la validation des acquis :

au titre du décret du 16 avril 2002 (VES)

au titre du décret du 23 août 1985 (VA 85)

au titre du décret du 24 avril 2002 (VAE)

Descriptif des composantes de la certification :

La formation en licence professionnelle *Restauration collective* se décompose en deux semestres. Le premier regroupe l'ensemble des enseignements généraux et technologiques. Le second est exclusivement consacré à la réalisation du projet tutoré et au stage en entreprise de 16 semaines. Chaque semestre comprend deux unités d'enseignement (UE).

Premier semestre

UE 1 : formation générale 10 ETCS

UE 2 : approfondissements technologiques 20 ETCS

Deuxième semestre

UE 3 : projet tutoré 20 ETCS

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUI NON		COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X		Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n°84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)
En contrat d'apprentissage		X	
Après un parcours de formation continue	X		Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n°84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)
En contrat de professionnalisation	X		Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n°84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)
Par candidature individuelle	X		Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n°84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)
Par expérience dispositif VAE	X		Enseignants chercheurs et professionnels, conformément au décret n° 2202-590 du 24/04/2002

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS	ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX
Certifications reconnues en équivalence :	Cohabilitation avec le Taylor's College of Hospitality and Tourism à Kuala Lumpur en Malaisie

Base légale

Référence du décret général :

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 1er novembre 1999 publié au JO du 24/11/1999 (création des licences professionnelles)

Arrêté du 28 juin 2011 relatif aux habilitations de l'Université Toulouse 2 - Le Mirail à délivrer les diplômes nationaux

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Décret n°2002-590 du 24 avril 2002 pris pour l'application du premier alinéa de l'article L.613-3 et de l'article L.613-4 du code de l'éducation et relatif à la validation des acquis de l'expérience par les établissements d'enseignement supérieur (NOR: MENS0200916D)

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

<http://w3.ove.univ-tlse2.fr>

Autres sources d'information :

<http://www.univ-tlse2.fr>

www.univ-tlse2.fr/cetia

Lieu(x) de certification :

Université de Toulouse II Le Mirail, 5, allées Antonio Machado, 31058 TOULOUSE cedex 9

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

Université de Toulouse II Le Mirail / UFR lettres, langues et civilisations étrangères / Département CETIA

5, allées Antonio Machado, 31058 TOULOUSE cedex 9

Historique de la certification :