



FICHE DESCRIPTIVE DE LA LICENCE

MANAGEMENT DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Cette fiche parcours est complémentaire et indissociable de la fiche RNCP de la mention [Tourisme](#)

■ ÉTABLISSEMENT

Université Toulouse - Jean Jaurès

■ SECTEURS D'ACTIVITÉ ET TYPES D'EMPLOIS ACCESSIBLES PAR LE DÉTENTEUR DE CE PARCOURS

SECTEURS D'ACTIVITÉ

▶ I 5629 Autres services de restauration

CODE(S) ROME

▶ [G1404](#) Management d'établissement de restauration collective

TYPES D'EMPLOIS

- ▶ Responsable restauration
- ▶ Assistant de Directeur de la restauration collective
- ▶ Chef gérant en restauration

ACTIVITÉS VISÉES PAR LE PARCOURS

- ▶ Supervision et contrôle de la production et du fonctionnement d'un ou plusieurs établissements de restauration collective (enseignement, entreprise, médico-social) selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et la charte qualité de l'établissement
- ▶ Participation à la réflexion de stratégies marketing et commerciales, au processus d'innovation de produits et services pour les établissements de restauration collective
- ▶ Gestion des ressources humaines
- ▶ Gestion de la relation client
- ▶ Valorisation des activités de restauration collective sur les réseaux sociaux
- ▶ Définition d'un budget, suivi des coûts, et mise en œuvre d'un plan de financement

COMPÉTENCES ATTESTÉES POUR POUVOIR EXERCER CES ACTIVITÉS

- ▶ Repérer les éléments clefs pour adapter ses actes de management aux situations et aux équipes
- ▶ Mobiliser des outils et des méthodes pour accompagner individuellement et collectivement les membres de son équipe
- ▶ Gérer les budgets d'investissement et d'exploitation à l'aide de tableaux de bord dans la perspective de générer des profits
- ▶ Communiquer en interne et en externe auprès des clients afin d'assurer leur satisfaction
- ▶ Participer à l'élaboration du contrôle de la qualité et à la mise en place d'actions correctives

- ▶ Concevoir des biens et services en restauration collective dans un contexte donné et des enjeux qu'il sous-tend, en utilisant les outils et méthodes appropriés
- ▶ « Sourcer » des produits qui correspondent aux standards de l'entreprise en négociant avec les fournisseurs
- ▶ Commercialiser des produits et des prestations de restauration collective en mobilisant les outils numériques
- ▶ Appliquer la législation en vigueur tout en maintenant un dispositif de veille

INTITULÉ DES BLOCS DE COMPÉTENCES DE LA MENTION

Identification d'un questionnement au sein d'un champ disciplinaire

COMPÉTENCES VISÉES DE LA MENTION

- ▶ Identifier les principales pratiques passées et contemporaines : évolution des formes et des genres, architecture des lieux de spectacle, décors, mise en scène, répertoire, interprètes, publics et critiques.
- ▶ Identifier l'actualité des problématiques disciplinaires et leurs évolutions selon une réflexion prospective.



INTITULÉ DES BLOCS DE COMPÉTENCES DE LA MENTION	COMPÉTENCES VISÉES DE LA MENTION
Usages digitaux et numériques	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Utiliser les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information ainsi que pour collaborer en interne et en externe.
Exploitation de données à des fins d'analyse	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Identifier, sélectionner et analyser avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet et synthétiser ces données en vue de leur exploitation. ▶ Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation. ▶ Développer une argumentation avec esprit critique.
Expression et communication écrites et orales	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Se servir aisément des différents registres d'expression écrite et orale de la langue française. ▶ Communiquer par oral et par écrit, de façon claire et non-ambiguë, dans au moins une langue étrangère.
Positionnement vis-à-vis d'un champ professionnel	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives. ▶ Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale. ▶ Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet. ▶ Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique.

■ SPÉCIALITÉS DE FORMATION

CODE(S) NSF

- ▶ 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine
- ▶ 334 Accueil, hôtellerie, tourisme

■ MOTS-CLÉS ET MÉTIERS ACCESSIBLES

- ▶ MANAGEMENT, RESTAURATION COLLECTIVE, GESTION D'UNITÉS DE PRODUCTION

■ MODALITÉS D'ACCÈS À CETTE CERTIFICATION

- ▶ Pré-requis : BAC+2

STATISTIQUES

Observatoire de la Vie Étudiante et de l'Insertion Professionnelle - OVE > <http://bit.ly/38uHBCA>

LIEU(X) DE CERTIFICATION

Université Toulouse – Jean Jaurès
5 Allée Antonio-Machado
31058 Toulouse Cedex 9

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



LIEU(X) DE PRÉPARATION À LA CERTIFICATION

Université Toulouse – Jean Jaurès
ISTHIA
5 Allée Antonio-Machado
31058 Toulouse Cedex 9

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