

LICENCE PRO

ORGANISATION ET GESTION DES ÉTABLISSEMENTS HÔTELIERS ET DE RESTAURATION

PARCOURS DGSA : DÉFINITION ET GESTION DE SYSTÈMES ALIMENTAIRES

PRÉSENTATION

La Licence Professionnelle DGSA a pour objectif de préparer les étudiant·e·s à assurer des fonctions de cadres opérationnels du secteur de la restauration collective (cuisines centrales et systèmes complexes de restauration des secteurs scolaire, hospitalier et de l'entreprise...) tels que directeur de restauration, directeur d'unité de Restauration Collective, responsable d'exploitation, chef de secteur...

Elle vise à former les étudiant·e·s pour occuper des postes en bureau d'étude au sein des équipementiers de grande cuisine et des postes de chargé d'étude dans des sociétés de conseil spécialisées en restauration collective ou commerciale.



COMPÉTENCES VISÉES

- ▶ 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

CANDIDATER

La Licence professionnelle « *Définition et Gestion de Systèmes Alimentaires* » est ouverte aux titulaires d'un Bac + 2 dans les domaines de l'hôtellerie, de la restauration, de la diététique, de la nutrition, de l'agro-alimentaire, des sciences humaines et sociales (sociologie, gestion, droit...), de l'économie, des langues étrangères appliquées, AES, et pouvant justifier d'une expérience professionnelle dans les domaines concernés. (stages, emplois temporaires ou saisonniers...).

Le dépôt des candidatures s'effectue sur la plateforme **eCANDIDAT** : <https://ecandidat.univ-tlse2.fr>.



” LES ENSEIGNEMENTS

	ECTS	HEURES
Management des entreprises hôtelières et de restauration	8	120
Approfondissements disciplinaires	14	180
Sciences humaines et sociales	8	100
Projet tutoré	20	150
Stage en entreprise	10	

Chaque UE est composée d'enseignements disciplinaires, techniques et professionnels. Le volume horaire est de 550 heures.

La pédagogie fait une large place à l'initiative de l'étudiant-e et à son travail personnel, pour mettre en œuvre les connaissances et les compétences acquises.

Une partie des enseignements est dispensée par des professionnels qui participent à part entière à la formation.

PARTENARIATS

Cette licence se fait en partenariat avec le lycée hôtelier de Toulouse.

La formation se déroule sur le site de Toulouse, elle est aussi dispensée en anglais sur le site de Kuala Lumpur (Malaisie).



STAGE ET PROJET

L'année de formation s'articule en enseignements théoriques et pratiques, apprentissage de méthodes et d'outils, stage en milieu professionnel et la réalisation d'un projet tutoré en groupes.

Le projet tutoré donne lieu à l'élaboration d'un mémoire et à une soutenance orale.

La formation est clôturée par un stage de 16 semaine minimum.

- ▶ il détermine l'accès au diplôme
- ▶ il facilite la professionnalisation et la concrétisation du projet professionnel
- ▶ il permet d'améliorer son réseau...

Les stages sont trouvés par les étudiant-e-s mais pour beaucoup à partir d'une offre importante que les partenaires et entreprises des secteurs proposent sur le site de l'ISTHIA et lors des forums professionnels organisés durant la formation.

Ils se caractérisent par des fonctions de management de terrain et d'encadrement en restauration d'entreprise notamment et assurant également des prestations de type Services hôteliers.

Enfin ces stages sont évalués et la note cumulée à celle du projet représente 50% de la note totale de licence soit 30 ECTS.

ET APRÈS ?

La Licence Professionnelle « Définition et Gestion de Systèmes Alimentaires » est une formation orientée vers les métiers suivants :

- ▶ directeur·rice de restauration
- ▶ directeur·rice d'unité de Restauration Collective
- ▶ responsable d'exploitation
- ▶ chef de secteur
- ▶ etc.

▶ Pour en savoir plus sur les possibilités d'insertion :
– Service Commun Universitaire d'Information, d'Orientation et d'Insertion Professionnelle : scuio-ip@univ-tlse2.fr | 05 61 50 45 15