

Niveau :	LICENCE PROFESSIONNELLE					2016
Domaine :	DROIT, ECONOMIE, GESTION					LP
Mention :	MANAGEMENT ET GESTION DES ORGANISATIONS					
Parcours :	Management de Projet en Restauration					
Volume horaire étudiant :	136 h	319 h	h	h	150 h	455 h
	cours magistraux	travaux dirigés	travaux pratiques	cours intégrés	Projet tutoré	total
Formation dispensée en :	X <input type="checkbox"/> français		<input type="checkbox"/> anglais		Stage de 12 semaines minimum Ou alternance	

Contacts :

Responsable de formation	Scolarité – secrétariat pédagogique
Christine Belin-Munier ☎ 03-80-39-64-66 rplpmo@iut-dijon.u-bourgogne.fr	Yamina Ali ☎ 03-80-39-64-66 gaco-sec@iut-dijon.u-bourgogne.fr
Contacts pour les matières en restauration : Renaud Mourgues Renaud.mourgues1@ac-dijon.fr Geoffrey Moingeon Geoffrey.moigeon@ac-dijon.fr	
Composante(s) de rattachement :	IUT DIJON-AUXERRE (département GACO)

Objectifs de la formation et débouchés :
■ Objectifs :

La gestion par projets concerne des entreprises ou autres organisations (PME/PMI/PMO) nouvelles (projet de création) ou existantes. Pour ces dernières elle peut viser la reprise (projet de reprise d'entreprise ou autre organisation), le développement de nouveaux produits, le développement de nouveaux marchés, ou encore le développement de nouveaux investissements impliquant une refonte organisationnelle (projet de développement d'organisation).

Cette licence a pour finalité professionnelle de préparer les étudiants à prendre en charge toutes les phases de la gestion de projet de la conception à sa mise en œuvre. Ce projet doit permettre la pérennité de l'organisation et donc suppose des compétences de direction d'organisation.

Les organisations concernées sont les entreprises traditionnelles de type PMI/PME mais également les entreprises de l'économie sociale et solidaire. Le parcours Management de Projet en Restauration permet en outre de voir les

spécificités de la gestion de projet dans le cas de la restauration, par l'intermédiaire de 75,5 heures d'enseignements spécifiques.

Cette formation permet donc de développer les compétences managériales dans le contexte particulier de la restauration.

Cette formation a pour objectifs :

- De sensibiliser les jeunes à la création et à la reprise d'entreprises et aux conditions de leur pérennisation,
- De donner à des porteurs de projets les outils et connaissances nécessaires,
- De mettre en contact les étudiants avec des intervenants impliqués localement dans la problématique de la création/reprise d'entreprise.
- D'apporter la polyvalence nécessaire à la direction de petites et moyennes organisations.

Les enseignements spécifiques en restauration permettent en outre :

- De mettre en place et coordonner l'organisation et le fonctionnement d'un service de restauration.

■ **Débouchés du diplôme (métiers ou poursuite d'études) :**

- Créateur ou repreneur de PME/PMI/TPE/PMO
- Adjoint de direction de PME/PMI/PMO
- Direction de PME/PMI/PMO
- Manager de projet de développement d'entreprise
- Métiers dans l'accompagnement de projet

Les PMO peuvent être des unités ou des entreprises de la restauration, ou non, même si une partie des enseignements sera dédiée à la restauration.

■ **Compétences acquises à l'issue de la formation :**

Les étudiants titulaires de cette licence seront aptes à occuper des postes d'encadrement, notamment de conduire des équipes dans les P.M.I., P.M.E. et P.M.O, pouvant être des unités de restauration commerciales.

Ils auront les compétences nécessaires pour assurer le management de projet au sein de l'entreprise.

Le projet tutoré, leur permettra de construire, avec l'accompagnement de professionnels de l'entrepreneuriat, un business plan de création, de reprise ou de développement d'activité, la pédagogie par projet étant au cœur de la formation.

■ **Compétences acquises à l'issue de l'année de formation :**

Les étudiants issus de la Licence Professionnelle se distinguent des diplômés de niveau Bac+2 par une formation complémentaire dans le domaine du management et de l'entrepreneuriat, et de la gestion de projet., et des enseignements spécifiques de gestion opérationnelle en restauration.

Modalités d'accès à l'année de formation :

■ **Sur sélection :**

La formation s'intéresse à un public de diplômés Bac+2 (DUT, BTS, L2). L'accès se fait après étude du dossier de candidature, et, si besoin, entretien.

Les informations pratiques (dates limites, constitution du dossier de candidature) sont disponibles sur le site web de l'IUT de Dijon : <http://iutdijon.u-bourgogne.fr>.

Cette licence est accessible dans le cadre de la formation initiale, de la formation continue et en alternance (contrat de professionnalisation, contrat d'apprentissage).

Les candidats relevant de la formation continue ou de l'alternance doivent passer par le SEFCA.

Les candidats devront avoir à plus ou moins long terme un projet de création ou de reprise d'une PME/PMI/PMO ou de développement d'activité dans une PME/PMI/PMO existante. Une UE0 de découverte permet l'accès à la formation à des étudiants n'ayant pas de spécialisation en gestion mais ayant un projet personnel et professionnel en lien avec l'entrepreneuriat.

■ Par validation d'acquis ou équivalence de diplôme

Une validation d'accès peut être envisagée pour une expérience professionnelle.

- en formation initiale : s'adresser à la scolarité organisatrice de la formation
- en formation continue : s'adresser au service de formation continue de l'université (03.80.39.51.80)

Organisation et descriptif des études :

- La formation repose sur des cours théoriques et des mises en situation par le biais d'exercices, d'études de cas et de jeux d'entreprise, des échanges avec des entrepreneurs sur le projet personnel de création et sur des accompagnements individualisés.
- Une partie des enseignements est commune avec le parcours Management de Projet PMO : création, reprise, développement et direction de PMO.

■ Tableau de répartition des enseignements et des contrôles de connaissances assortis :

SEMESTRE

UE 0	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Découverte	Jeu d'entreprise introductif	0	21		21						
	Le créateur et son projet personnel	0	21		21						
TOTAL UE		0	42		42						

(1) CC : contrôle continu - CT : contrôle terminal

UE 1	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Préparation du porteur de projet	Etude de marché et Business Plan (dont étude de cas en	21	21		42		CC	Ecrit ou Oral			1

	restauration)										
	Informatique	4	10		14		CC	Ecrit ou Oral			1
	Communication et Community management	4	10		14		CC	Ecrit ou Oral			1
	Anglais	4	10		14		CC	Ecrit ou Oral			1
	Logistique et SCM	4	10		14		CC	Ecrit ou Oral			1
TOTAL UE 1		37	61		98	10					5

UE 2	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Management	Stratégie et innovation (dont étude de cas en restauration)	7	14		21		CC	Ecrit ou Oral			1
	Marketing et e-commerce	7	14		21		CC	Ecrit ou Oral			1
	Négociation commerciale et gestion de la relation client (dont étude de cas en restauration)	4	24		28		CC	Ecrit ou Oral			1
	Achats et gestion de la relation fournisseur	8	13		21		CC	Ecrit ou Oral			1
	GRH et management d'équipe (dont étude de cas en restauration)	4	10		14		CC	Ecrit ou Oral			1
TOTAL UE 2		30	75		105	10					5

UE 3	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Gestion de projet et Gestion comptable et financière	Gestion de projet	10	18		28		CC	Ecrit ou Oral			1
	Comptabilité, contrôle de gestion et tableau de bord	10	18		28		CC	Ecrit ou Oral			1
	Droit fiscal	7	7		14		CC	Ecrit ou Oral			1
	Statistiques et Mathématiques financières	7	14		21		CC	Ecrit ou Oral			1

	Gestion des risques	4	10		14		CC	Ecrit ou Oral			1
TOTAL UE 3		38	67		105	10					5

UE 4	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Gestion juridique et institutionnelle	Environnement juridique et fiscal	14	28		42		CC	Ecrit ou Oral			1
	Ingénierie de production en restauration	4	17		21		CC	Ecrit ou Oral			1
	Ingénierie de distribution en restauration	7	14		21		CC	Ecrit ou Oral			1
	Qualité et certification hygiène et sécurité appliquée à la restauration	4	10		14		CC	Ecrit ou Oral			1
	Contrôle de production en restauration	2	5		7		CC	Ecrit ou Oral			1
TOTAL UE 4		31	74		105	10					5

UE 5	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Projet tutoré	Projet tutoré				150	10					5
TOTAL UE 5											
UE 6	discipline										
Projet en entreprise	Projet en entreprise				420	10					5

TOTAL (hors projets)	136	319		455	60						30
-----------------------------	------------	------------	--	------------	-----------	--	--	--	--	--	-----------

■ Modalités de contrôle des connaissances :

Les règles applicables aux études LMD sont précisées dans le Référentiel commun des études mis en ligne sur le site internet de l'Université

http://www.u-bourgogne-formation.fr/IMG/pdf/referentiel_etudes_lmd.pdf

La validation de la licence professionnelle est soumise à deux conditions :

- la moyenne des Unités d'Enseignement (projet tuteuré et stage inclus) doit être égale ou supérieure à 10/20
- la moyenne de l'ensemble constitué du projet tuteuré et du stage doit être égale ou supérieure à 10/20

La présence à tous les cours est obligatoire.

● **Sessions d'examen**

Contrôle continu

● **Règles de capitalisation :**

Chaque unité d'enseignement est affectée d'une valeur en crédits européens (ECTS). Une UE est validée et capitalisable, c'est-à-dire définitivement acquise lorsque l'étudiant a obtenu une moyenne pondérée supérieure ou égale à 10 sur 20 par compensation entre chaque matière de l'UE. Chaque UE validée permet à l'étudiant d'acquérir les crédits européens correspondants. Si les éléments (matières) constitutifs des UE non validées ont une valeur en crédits européen, ils sont également capitalisables lorsque les notes obtenues à ces éléments sont supérieures ou égales à 10 sur 20.

Précisions :

Pendant les séquences en entreprise, l'étudiant est sous la responsabilité d'un tuteur d'entreprise, en liaison avec l'équipe pédagogique.

Les 455 heures d'enseignements académiques, que comporte la formation, sont effectuées par alternance : 1 semaine environ pour 3 semaines en entreprise.

Les cours spécifiques à la restauration auront lieu, les semaines de cours, le vendredi dans les locaux du Castel.

La durée du contrat d'alternance passé entre l'étudiant et son entreprise est d'une année complète.