

## Retrait des dossiers

Retrait des dossiers :  
Par internet,  
sur le site [www.univ-mlv.fr](http://www.univ-mlv.fr) dès mars 2012.  
Les dossiers de candidatures sont à télécharger  
et à imprimer, puis à retourner au secrétariat de  
formation.  
Date (formation en apprentissage) :  
Session 1 : mars à juin 2012  
session 2 : juin à septembre 2012  
Date (formation initiale ou continue) :  
session 1 : avril à juin 2012  
session 2 : juin à septembre 2012  
Consulter le site de l'Université pour préciser les  
dates d'ouvertures et fermetures des différentes  
sessions.

## Pour un complément d'informations...

### Contactez le Service d'Information et d'Orientation :

du lundi au vendredi entre 9h00 et 17h00 sans  
interruption  
Bureau 0B089 - rez-de-chaussée  
Bâtiment Copernic - Hémicycle central  
5, boulevard Descartes  
77454 MARNE LA VALLEE

Toutes vos questions sur : [sio@univ-mlv.fr](mailto:sio@univ-mlv.fr)  
Demandes de rendez-vous : 01 60 95 74 74

## Contacts de la formation

### Responsable de mention :

● BOURRET Christian

### Responsable de formation :

● FRAOUA Karim

### Secrétariat :

● JASMIN Sophie  
Bâtiment : Erasme  
Bureau : 111  
Téléphone : 01 60 95 78 14  
Fax : 01 60 95 78 32  
Courriel : [sophie.jasmin@univ-mlv.fr](mailto:sophie.jasmin@univ-mlv.fr)

Domaine sciences humaines et sociales

- Formation initiale
- Formation continue
- VAE
- Par apprentissage
- A distance

« Trente mois après leur licence professionnelle, 92% des  
étudiants du domaine «  
Sciences humaines et  
sociales » sont en  
emploi »

Source : [www.univ-mlv.fr/ofipe](http://www.univ-mlv.fr/ofipe)



Lieux de formation  
Université Paris-Est Marne-la-Vallée - IFIS- Bâtiment  
Erasme (Val d'Europe, Serris), EPMT

Capacités d'accueil par site  
25 étudiants

### OBJECTIFS ET INSERTION PROFESSIONNELLE

La licence professionnelle « management et ingénierie dans les métiers de la restauration collective et commerciale » a pour vocation de répondre aux demandes des entreprises concernant la mise en oeuvre de leur politique de vente en utilisant les outils de gestion et de communication en particulier dans le domaine du management des équipes, des achats et de la facturation client.

Le secteur étant très compétitif et concurrentiel, le métier de la restauration évolue et se professionnalise et nécessite des connaissances dans les nouvelles techniques, outils et méthodes de gestion des points de vente.

Les missions confiées sont multiples : connaissance de l'offre commerciale, maîtrise de la production et de la distribution des produits, gestion du personnel, achats, facturation, suivi des normes d'hygiène et de sécurité.

### La licence professionnelle à l'université

La licence professionnelle est une formation en un an, accessible avec un diplôme universitaire de technologie, un brevet de technicien supérieur ou après une deuxième année de licence générale. Elle vise une insertion professionnelle immédiate, et non la poursuite d'études en master. Les licences professionnelles sont classées en "domaines", puis en "mentions" et en "spécialités".



## COMPÉTENCES VISÉES

Assistant(e) gérant(e), assistant(e) de direction, développement, responsable qualité adjoint cost-contrôleur, etc.

## MODALITÉS D'ADMISSION

Les candidats en formation continue peuvent éventuellement valider une partie des unités d'enseignement en fonction de leur expérience. Ils doivent déposer un dossier de candidature spécifique (deux contacts : le responsable de la formation visée et le 01 60 95 70 21).

Les candidats à l'alternance doivent rechercher une entreprise dès que leur candidature a été acceptée dans la formation. Le CFA partenaire de l'université peut les aider dans cette recherche.

## MODALITÉS DE CONTRÔLE DES CONNAISSANCES

La licence professionnelle est délivrée après obtention :

- d'une moyenne générale au moins égale à 10/20 à l'ensemble des unités d'enseignement

et

- d'une moyenne au moins égale à 10/20 au projet tutoré et au stage.

## PARTENARIATS

EPMTH

## ENSEIGNEMENTS DISPENSÉS

	ECTS	CM	TD	TP
<b>UE 1 Enseignements fondamentaux</b>	<b>10</b>	<b>100h</b>		
Economie		16		
Communication		35		
Intelligence territoriale		7		
Gestion		35		
Management		7		
<b>UE 2 Connaissance du métier</b>	<b>20</b>	<b>200h</b>		
Marketing		35		
Droit du travail		21		
Fiscalité		35		
Process et organisation			42	
Sécurité		35		
Hygiène et nutrition		32		
<b>UE 3 Enseignement approfondi</b>	<b>8</b>	<b>80h</b>		
Anglais		35		
Bureautique		30		
Internet			15	
<b>UE 4 Projet tutoré</b>	<b>10</b>	<b>170h</b>		
<b>UE 5 Activité professionnelle (modules professionnalisants)</b>	<b>12</b>			

