

ALTERNANCE

le cnam
Grand Est



Filière tourisme et restauration

Bac+3

Formation
en alternance
reconnue
par l'État

**Licence professionnelle
Chef-fe de projet touristique**

RNCP : 14720

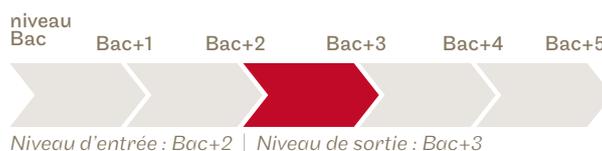
**Licence professionnelle
Gestion de production en restauration
collective**

RNCP : 29978



FORMATION
www.marque-nf.com

Licence professionnelle Chef-fe de projet touristique



PUBLIC VISÉ

Titulaires d'un Bac+2 et justifiant d'un projet professionnel en cohérence avec la formation.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Former des professionnel-le-s de l'hébergement, de l'hôtellerie et du voyage aux compétences techniques et opérationnelles indispensables pour répondre et s'adapter aux évolutions structurelles du tourisme international (démographie, économie, innovation, qualité, technologie, etc.).
- Donner l'ensemble des outils pratiques par des études de cas concrètes et accompagner à la création d'un projet d'entreprise touristique (analyse du marché et concurrence, définition et analyse SWOT, montage juridique, stratégie commerciale, répondre à un cahier des charges, etc.).

Lieu et modalités de la formation

BAZEILLES (08)

Organisation :

En apprentissage

Rythme de l'alternance :

Une à deux semaines par mois selon la saisonnalité touristique



Calendrier et conditions d'accès

Rentrée :

octobre

Accès sur dossier et entretien



Plus d'informations sur

[www.cnam-grandest.fr/
LP13900A](http://www.cnam-grandest.fr/LP13900A)

CONTENU DE LA FORMATION

CODE	UNITÉ D'ENSEIGNEMENT	ECTS
LTR123	Économie du tourisme	4
LTR124	Tourisme digital : enjeux et outils	4
LTR118	Voyages et mobilités touristiques	4
LTR119	Accueil et hospitalité	4
CCG101	Comptabilité et contrôle de gestion Initiation I	4
ESC103	Veille stratégique et concurrentielle	4
ESC102	Mercatique II : Stratégie marketing	4
LTR127	Stratégie marketing du tourisme	4
USEC0A	Accompagner un projet touristique	4
UA2B34	Test d'anglais (Bulats niveau 3)	4
UAEC05	Stage ou activité en entreprise	8
UAEC06	Projet tutoré	12

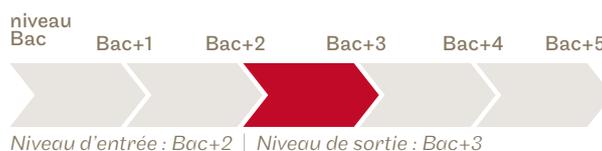
DÉBOUCHÉS

- Chef-fe de produit, organisateur-riche de voyages, producteur-riche de prestations touristiques, technicien-ne confirmé-e forfait, tour-opérateur-riche, voyageur
- Métiers commerciaux du tourisme
- Métiers de l'hôtellerie : assistant-e manager, chef-fe de réception, assistant-e de direction, gérant-e ou directeur-riche d'hébergement (hôtel, hôtellerie de plein air, club de vacances), hôtelier-ère, exploitant-e d'hôtel

À Bazeilles, en partenariat avec



Licence professionnelle Gestion de production en restauration collective



PUBLIC VISÉ

La Licence professionnelle est accessible aux titulaires de niveau III issus de formations :

- Formation STS : hôtellerie-restauration, sciences et technologie des aliments, diététique
- DEUST productions et transformations, arts et métiers de la bouche développés par le Cnam et les compagnons
- DUT en génie biologique
- DUT en génie chimique
- Titres RNCP de niveau III dans le secteur d'activité
- L2 dans le domaine des sciences, technologie santé (parcours biologie/chimie/biochimie)

L'accès peut également être étudié dans le cadre d'une VAP (Validation des Acquis Professionnels) ou d'une VES (Validation d'Etudes Supérieures) si le candidat n'est pas titulaire d'un niveau III.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

La licence professionnelle vise à former de futur·e·s responsables de production de cuisine centrale, en gestion directe ou concédée, ou responsables de restauration commerciale.

Selon la structure, le poste occupé peut revêtir différentes dénominations : manager d'établissement de restauration collective, manager de personnel de cuisine, responsable de production.

Selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires, les chartes qualité des établissements, les fonctions dévolues au·à la responsable de production se partagent entre :

- la gestion d'une ou plusieurs unités de production de restauration collective,
- l'encadrement de la production,
- l'animation et l'encadrement une équipe,
- la distribution et la commercialisation.

Au regard de la structure (taille, type, nombre de repas, nombre de sites, menu unique ou multiple, complexité du menu, type de restauration, type de liaison...), dans laquelle se trouve le·la responsable de production, les fonctions précitées sont mises en œuvre de façon différenciée. Elles constituent néanmoins le socle commun du métier.

CONTENU DE LA FORMATION

CODE	UNITÉ D'ENSEIGNEMENT	ECTS
USAB23	Harmonisation des connaissances	0
USAB24	Animation et gestion de production	6
USAB25	Nutrition et équilibre alimentaire	4
USAB26	Connaissance des produits et matériels	4
USAB27	Production et distribution alimentaire	6
USAB28	Gestion de l'espace de distribution et management des équipes	6
USAB29	Management de la qualité et de la sécurité alimentaire	6
USAB2B	Gestion de l'entreprise et des ressources humaines	6
USAB2A	Anglais	2
UAAB0Q	Projet	8
UAAB0R	Activité professionnelle	12

À Bazeilles, en partenariat avec



Lieu et modalités de la formation

BAZEILLES (08)

Organisation :

En professionnalisation

Rythme de l'alternance :

à déterminer



Calendrier et conditions d'accès

Rentrée :

octobre

Accès sur dossier et entretien



Plus d'informations sur

www.cnam-grandest.fr/LP13201A

Ces formations peuvent également être suivies par le biais d'un congé individuel de formation (cif), du plan de formation de l'entreprise, ou d'une période de professionnalisation.

Les dossiers de candidature sont à retirer sur **www.cnam-grandest.fr** ou dans votre centre Cnam le plus proche



CONTACTS

Reims : +33 (0)3 26 36 80 00
alternance@cnam-grandest.fr

Le Cnam en Grand Est

Centre régional

4 avenue du Docteur Heydenreich
CS 65228 F 54052 Nancy Cedex

Siret 823 041 348 00017
APE 8559A

www.cnam-grandest.fr

