

Et après ?

Poursuites d'études

Débouchés métiers

- Food and beverage manager
- Assistant.e directeur.rice / assistant.e directrice de restaurant
- Assistant.e directeur.rice / assistant.e directrice de restaurant d'hôtel
- Responsable de production
- Gérant.e te de restaurant
- Chef.fe de room service

UR | UNIVERSITÉ
DE LA RÉUNION

LICENCE PROFESSIONNELLE MÉTIERS DES ARTS CULINAIRES ET DE LA TABLE (MACAT)



LICENCE PROFESSIONNELLE BAC+3



Régime de
la formation

Formation
continue



Crédits
ECTS

60



Niveau
d'études

Bac +3



Lieu
d'enseignement

Saint-Denis –
Site de la Victoire

IAE
École de management
Université de La Réunion

DOMAINE

Cultures, territoires et sociétés
plurielles dans l'Océan Indien

PARCOURS

- > Management et gestion de rayon
- > Distrisup

Présentation

Résumé de la formation

La Licence professionnelle (LP) MACAT, en partenariat avec le lycée La Renaissance, offre des enseignements divers tels que le marketing, la gestion et le management disciplinaire, ainsi que différentes compétences professionnelles liées au domaine de la restauration.

Objectifs de la formation

- Former de futurs assistant.e.s-manager.euse.s d'une organisation ou d'une entreprise de restauration dans toutes ses dimensions (stratégie, marketing, gestion, digitalisation...)
- Apporter les compétences fonctionnelles et opérationnelles dans la gestion des entreprises du secteur de de la restauration hors foyer

Contact pédagogique

DE LA GRANGE Thierry
thierry.de-la-grange
@univ-reunion.fr

IAE École de management Université de La Réunion

24, avenue de la Victoire
CS 92003 9744 Saint Denis
Cedex 9
Tél: +262 (0)2 62 21 16 26

Détails de la formation sur



<https://www.iae-reunion.fr/offre-de-formation/>

Mise à jour le 20/11/2022
Fin d'accréditations - 2025/2026



Conditions d'accès aux formations

Après étude de dossier, niveau Baccalauréat + 2 ou équivalent

Compétences visées

- Maîtriser les notions fondamentales en gestion des entreprises de la restauration et restauration d'hôtels
- Acquérir une connaissance approfondie des produits et pratiques culinaires
- Acquérir une expérience de terrain par l'organisation de manifestations
- Mixer tradition et innovation
- Gérer des ressources financières, matérielles et humaines
- Maîtriser des langues étrangères
- Commercialiser une prestation de restauration



Atouts de la formation

Une spécialisation dans l'un des secteurs les plus dynamiques dans le monde

Une professionnalisation dans les métiers du management d'unités de restauration

Des enseignements dispensés par des professionnels et des universitaires

Programme

Résumé des enseignements par parcours

- Environnement économique juridique et social
- Outils de gestion
- Management disciplinaire
- Compétence linguistique
- Projet tuteuré

Stage

Projet tuteuré