

Vous êtes ici : [Accueil](#) > [Formations](#) > [Offre de formation](#) > [Secteur](#) > [Tourisme - Hotellerie](#)

## Licence professionnelle Management des unités de restauration (MUR)

- [Présentation](#)
- [Accès](#)
- [Programme](#)
- [Et après ?](#)
- [Partenaires](#)

**Nature :**

Diplôme national

**Domaine :**

Droit - Economie - Gestion

**Mention(s) :**

Hôtellerie et tourisme

**Spécialité(s) :**

Management des unités de restauration

**Niveau(x) de recrutement :**

Bac + 2

**Durée des études :**

1 an

**Lieu(x) :**

Grenoble

**Organisation :**

[Pôle Licence de Gestion](#)

**Accessible en :**

Contrat de professionnalisation  
Contrat d'apprentissage

La formation se déroule en alternance sur une année. Son objectif est de former les futurs cadres des métiers de la restauration commerciale.

En collaboration avec le responsable de restaurant, l'apprenant dynamisera les ventes, encadrera l'équipe dans le respect des principes : accueil, service client, normes.

**Objectifs**

L'objectif est de former les futurs cadres des métiers de la restauration commerciale.

En collaboration avec le responsable de restaurant, l'apprenant dynamisera les ventes, encadrera

l'équipe dans le respect des principes : accueil, service client, normes.

Le responsable adjoint peut rapidement se voir proposer, par la promotion interne, de nombreuses possibilités d'évolution au sein de groupes de restauration commerciale.

### **Modalités d'enseignement particulières**

Formation continue : uniquement dans le cadre d'une VAE

Contrat de professionnalisation : d'une durée de un an, cette formation est accessible aux demandeurs d'emploi de plus de 26 ans.

Plus d'infos <http://plg.upmf-grenoble.fr/lalternance/>

Apprentissage : d'une durée de un an pour les personnes de moins de 26 ans.

Début possible de l'apprentissage en entreprise dès juillet.

Plus d'infos <http://plg.upmf-grenoble.fr/lalternance/>

### **Échanges internationaux**

#### **Domaines Erasmus :**

Tourisme - restauration et gestion d'hôtels

#### **Langue(s) d'enseignement :**

Français

### **Conditions d'admission**

#### **Modalités de sélection :**

- L'admissibilité :
- Etude du dossier (suite au dossier, des candidats sont refusés) ;
- Entretien individuel de motivation
- L'admission :
- Admission prononcée après confirmation d'embauche émise par l'entreprise.

### **Formation(s) requise(s)**

#### **Public :**

- Titulaire d'un diplôme bac+2 : BTS Hôtellerie-Restauration, L2 et BTS tertiaires, DUT GEA, TC, GACO et remplir toutes les conditions pour pouvoir signer un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation. Pour plus d'informations, connectez-vous sur le site [plg.upmf-grenoble.fr](http://plg.upmf-grenoble.fr)
- Possibilité de Validation des Etudes (VE) pour les diplômes étrangers et les titres homologués par l'Etat, de Validation des Acquis de l'Expérience (VAE) et de Validation des Acquis Professionnels (VAP).

### **Modalités pratiques**

#### **Nombre de places :**

- 20 (environ 13 en contrat d'apprentissage et 7 en contrat de professionnalisation).

## Les dates importantes :

- Ouverture des candidatures : Dossiers de candidature à télécharger sur le site du Pôle Licence de Gestion [plg.upmf-grenoble.fr](http://plg.upmf-grenoble.fr) à partir de **fin janvier**.

- Dépôt des candidatures : **21 mai 2013** (date de réception)

- Entretiens : **11 et 12 juin 2013**

Dates de la formation : du 1 janvier 1970 au 1 janvier 1970

Début des cours : septembre

## Programme

**Volume horaire annuel** : 606 h (18 semaines de cours)

### UE 1 - Communication (83h - 7 crédits)

Anglais, Outils bureautiques, Communication (écrite et orale).

### UE 2 - Environnement professionnel (117h - 9 crédits)

Droit commercial, Jeu de gestion, Gestion de projet, Entrepreneuriat, Gestion de la qualité, Hygiène et sécurité.

### UE 3 - Management de l'entreprise (98h - 11 crédits)

Gestion d'exploitation, Gestion administrative du personnel, Grands principes de GRH, Management opérationnel des équipes, Conduite et animation d'équipe.

### UE 4 - Stratégie et communication (116h - 11 crédits)

Marketing stratégique, Analyse de marchés, Négociation/Vente, Plan d'action commerciale, Goûts, terroirs et histoire, Outils de développement commercial.

### UE5 - Interventions de professionnels (72h - 7 crédits)

### UE 6 - Projet tuteuré (60h - 6crédits)

### UE 7 - Mémoire (60h - 9 crédits)

#### Année post-bac de sortie :

Bac + 3

#### Niveau de sortie :

Niveau II

## Compétence(s) visée(s)

- Capacité à animer des équipes (de 10 à 30 personnes), recrutement, formation, organisation du travail.
- Capacité à gérer et à suivre des budgets.
- Capacité à mener des actions commerciales en tenant compte de la politique des groupes et des spécificités locales.

## Insertion professionnelle

Emplois en qualité de responsable d'exploitation, responsable des achats, responsable des ventes, assistant de direction dans la restauration traditionnelle, de la restauration commerciale ou collective...

Totalement opérationnel dans sa mission, le futur cadre est amené à veiller au bon fonctionnement de son unité, au niveau de :

- l'encadrement : animation d'équipe (de 10 à 30 personnes), recrutement, formation, organisation du travail, etc.
- la gestion : approvisionnement, suivi des budgets de matières premières et frais généraux, respect des procédures, etc.
- l'action commerciale : accueil des convives, contacts clients, mesure de la satisfaction, suivi de la qualité, etc.

85% d'insertion professionnelle par an.

### **Etablissements partenaires**

#### **CFA FormaSup Drôme-Isère-Ardecche**

66, Boulevard Maréchal Foch

38000 GRENOBLE

Tél. : 04 76 84 56 53 - Fax : 04 38 12 05 03

E-mail : [forma-sup.isre-drome-ardecche@wanadoo.fr](mailto:forma-sup.isre-drome-ardecche@wanadoo.fr)

#### **Lycée des métiers de l'hôtellerie et du Tourisme de Grenoble**

15, avenue Beaumarchais

BP 2446

38034 Grenoble Cédex 02

### **Entreprises partenaires**

**Les partenaires 2012-2013 sont :** Autogrill, Buffalo Grill, Casino, Casino Restauration, Courtepaille, ECP Elixor, Elixor Concessions, Elixor Entreprises, Flunch, Ikea et Xs.

### **Contacts**

#### **Responsable(s) :**

##### ***De la formation***

Estelle PETRELLA

Tél. : 04 76 03 79 34

[estelle.petrella@upmf-grenoble.fr](mailto:estelle.petrella@upmf-grenoble.fr)

#### **Renseignements :**

##### **Secrétariat de scolarité**

Tél : 04 76 03 79 30

Fax : 04 76 03 79 39

##### **Localisation géographique**

Grenoble Centre ville

Pôle Licence de Gestion

1 place de Verdun

38000 Grenoble

Avertissement : document non contractuel pouvant être soumis à modifications

---

## A consulter

<http://plg.upmf-grenoble.fr/>

---

Université Pierre-Mendès-France / BP 47 / 38040 Grenoble Cedex 9

Contact : [admcom@upmf-grenoble.fr](mailto:admcom@upmf-grenoble.fr)

- [Mentions légales](#)
- [Crédits](#)
- [Accessibilité](#)