



Institut Supérieur du Tourisme
de l'Hôtellerie et de l'Alimentation

FORMATION INITIALE / FORMATION CONTINUE / RECHERCHE

LICENCE
PROFESSIONNELLE

Définition et Gestion de Systèmes Alimentaires



www.isthia.fr

ISTHIA, Toulouse School of Tourism, Hospitality Management and Food Studies
INITIAL EDUCATION / CONTINUING EDUCATION / RESEARCH

Objectifs de la Formation

Licence ouverte en formation initiale et en formation continue sur le campus de Toulouse.

➤ Le principal objectif de la **Licence Professionnelle Définition et Gestion de Systèmes Alimentaires** est de préparer les étudiants à assurer des fonctions de cadres opérationnels du secteur de la restauration collective (cuisines centrales et systèmes complexes de restauration des secteurs scolaire, hospitalier et de l'entreprise...).

Elle vise aussi à former les étudiants pour occuper des postes de "Bureau d'études" au sein des équipementiers de grande cuisine et des postes de chargé d'études dans des sociétés de conseil spécialisées en restauration collective.

Cette formation se déroule en partenariat avec le Lycée Hôtelier de Toulouse.

Débouchés / Carrières

La **Licence Professionnelle Définition et Gestion de Systèmes Alimentaires** est une formation orientée vers les métiers de la restauration collective (scolaire, médicosociale, sur le lieu de travail...) et de l'ingénierie de restauration.

Les métiers visés sont :

- Responsable de secteur
- Directeur de la restauration,
- Directeur d'exploitation
- Manager de site
- Assistant manager
- Chef gérant
- Responsable restauration en unité centrale de production
- Chef de projet en ingénierie
- Bureau d'études ou consultant

Conditions de candidature

➡ La **Licence Professionnelle Définition et Gestion de Systèmes Alimentaires** est ouverte aux étudiants titulaires d'un Bac + 2 dans les domaines de l'hôtellerie, de la restauration, de la diététique, de la nutrition, de l'agroalimentaire, des sciences humaines et sociales (sociologie, gestion, droit...), de l'économie, des langues étrangères appliquées, AES, et pouvant justifier d'une expérience professionnelle dans les domaines concernés. (stages, ...)

↙ Le coût de cette formation peut être pris en charge pour les étudiants en formation continue.

Les candidats qui ne sont pas titulaires de l'un des diplômes visés ci-dessus mais qui peuvent faire valoir une expérience professionnelle sont admis à candidater sous réserve de la validation des acquis professionnels par un jury ad hoc conformément aux dispositions du décret du 23 août 1985.



Contenu de la Formation

Semestre 5

- **UE 501** | Management des entreprises hôtelières et de restauration
- **UE 502** | Approfondissements disciplinaires
- **UE 503** | Sciences humaines et sociales

Semestre 6

- **UE 601** | Projet tutoré
- **UE 602** | Stage (16 semaines minimum)

L'année de formation s'articule en enseignements théoriques et pratiques, apprentissage de méthodes et d'outils, stage en milieu professionnel d'au moins 16 semaines et réalisation d'un projet tutoré. La pédagogie fait une large place à l'initiative de l'étudiant et à son travail personnel, pour mettre en oeuvre les connaissances et les compétences acquises.

Le projet tutoré donne lieu à l'élaboration d'un mémoire et à une soutenance orale. Une partie des enseignements est dispensée par des professionnels qui participent à part entière à la formation.

Témoignages de parcours

➤ Marina DOREAU, promotion 2012

Grâce à cette école, j'ai pu apprendre un nouveau métier, toujours en rapport avec la restauration. Mes connaissances acquises durant mon cursus hôtelier ne sont pas parties aux oubliettes. J'ai eu la chance de faire un stage formidable grâce à l'ISTHIA, ce qui m'a permis d'intégrer l'équipe dans laquelle je suis aujourd'hui.

Après un bref passage en restauration, j'ai trouvé un CDI en bureau d'études où je travaille à la conception de cuisines professionnelles. Je réponds à des appels d'offres, je crée des plans, rédige des devis. Je travaille en binôme avec mes collègues commerciaux. Une fois les techniques commerciales acquises, je serai technico-commerciale, je démarcherai par moi-même de nouveaux clients et gèrerais mes propres projets.

➤ Anaïs CABANES, promotion 2011

Ayant obtenu un BTS Diététique, j'ai voulu compléter ma formation par des connaissances techniques et générales dans le secteur de la restauration collective. Cette Licence m'a apporté des savoir-faire pour mieux comprendre ce secteur. J'ai également pu bénéficier d'une ouverture vers les métiers de la restauration.

Je suis aujourd'hui, assistante d'exploitation à la Cuisine centrale des Cèdres de Toulouse. Je travaille pour Compass Group France. Je m'occupe des ressources humaines, de la comptabilité, du suivi clients. Je suis également en charge du paramétrage des régimes. Enfin, je suis référente de nos clients crèches.

➤ Quentin GARCIA, promotion 2010

Cette école et son corps enseignant, en relation avec la réalité du monde du travail, nous apportent leur expertise et leur professionnalisme tout au long de l'année universitaire sans aucune retenue, un vrai régal !

Aujourd'hui je suis chef de projet bureau d'études et chargé d'affaires chez un équipementier grande cuisine. Mon activité consiste à rechercher les meilleures solutions fonctionnelles, techniques, esthétiques et économiques pour la réalisation d'un projet de cuisine professionnelle.



Institut Supérieur du Tourisme
de l'Hôtellerie et de l'Alimentation

Contact

L'équipe pédagogique qui dispense les enseignements est composée d'enseignants-chercheurs de l'Université Toulouse - Jean Jaurès, ainsi que de professionnels de haut niveau en poste dans diverses entreprises régionales et nationales.

► **Secrétariat :**

Christel CRÉGUT

tél. 05 61 50 42 30 - cregut@univ-tlse2.fr

Pour consulter le programme détaillé de cette formation, connaître les modalités d'admission et retirer un dossier de candidature, consultez le site :

www.isthia.fr

En partenariat avec



Possibilité d'effectuer cette
Licence à la Taylor's University
de Kuala Lumpur (Malaisie)



Édition février 2017

Campus de Toulouse

5, allées Antonio Machado
31058 TOULOUSE cedex 09
Tél : +33 (0) 5 61 50 42 30
isthia.toulouse@univ-tlse2.fr

Campus de Foix

4, rue Raoul Lafagette
09000 FOIX
Tél : +33 (0) 5 61 02 19 74
isthia.foix@univ-tlse2.fr