



Universidad Europea
Miguel de Cervantes



Programme

Diplôme Universitaire Européen « Management des Unités de Restauration »

Session Octobre 2021/ Mai 2022

Objectif :

Ce Diplôme Universitaire francophone a pour objectif de former des professionnels internationaux de la gestion, du management et de production de services dans l'ensemble des secteurs de la restauration.

Programme :

Le programme permet d'acquérir l'ensemble des notions importantes qui permettront aux professionnels de manager et gérer une unité de restauration.

Construit sur des modules techniques d'ingénierie de la restauration, d'hygiène alimentaire et de diététique, associés à des modules de management d'entreprise, le professionnel aura une vision complète du métier et il pourra évoluer vers des postes d'encadrement. Des experts internationaux feront part de leurs expériences professionnelles et de bonnes pratiques.

Intervenants :

Pour les modules techniques, les intervenants sont tous professionnels, chefs d'entreprise, consultants ou acteurs clés du secteur avec une pratique terrain et ils partagent leurs expériences et compétences. Les enseignants de grandes universités animent les cours de management et de gestion d'entreprise.

Cours :

Exclusivement en ligne, les cours, vidéos et supports, sont consultables sur la plateforme digitale tout au long de la formation et accessibles par trimestre. Ainsi les étudiants peuvent adapter le suivi de leur formation en fonction de leurs activités professionnelles.

Examens & mémoires :

Des QCM trimestriels en ligne servent de validation des connaissances. Un mémoire sur un thème choisi en début de cursus et validé par la Direction pédagogique, est présenté en fin de cursus par l'étudiant devant un jury professionnel. L'obtention du diplôme universitaire se fait sur la base de la moyenne des 4 épreuves (3 QCM & présentation du mémoire).

Calendrier :

 cf annexe

Inscription / Modalités :

 cf dossier d'inscription et contrat étudiants

<p>34 modules 160 h de cours et 40 heures d'interventions d'experts Internationaux représentant 30 semaines de cours > 6h à 7h de cours/semaine > 1h à 2h de cours/jour</p> <p>U.E « Ingénierie de la Restauration » : 44 h</p> <p>U.E « Qualité Sanitaire & Nutritionnelle » : 36 h</p> <p>U.E « Management de l'entreprise » : 80 h</p>

Unité de formation « Ingénierie de la Restauration » Modules	Unité de formation « Qualité Sanitaire & Nutritionnelle » Modules	Unité de formation « Management de l'entreprise » Modules
Process de production et de distribution	Les règles fondamentales de l'hygiène alimentaire	Economie d'entreprise
Typologie et gammes d'aliments /Techniques de conservation	Microbiologie alimentaire	Environnement juridique de l'entreprise
Techniques de cuisson	Le nettoyage, désinfection, action des produits lessiviels	Gestion comptable et financière
Planning de production et fiches techniques	Définitions et fondements de l'alimentation (Nutrition et Diététique - Alimentation et Nutriments)	Marketing et relation client
Les différents secteurs de la restauration	Macronutriments (rôles, sources dans les aliments, excès et carences) Protéines - Glucides – Lipides	Le CV et la lettre de motivation
Cadre réglementaire. Les règles et normes, la réglementation d'urbanisme	Micronutriments et Vitamines hydrosolubles/liposolubles Minéraux et Oligoéléments Fibres Saisonnalité	Le réseau
Construire sa carte et son offre	Besoins nutritionnels et spécificités	Le Pitch
Le programme, document incontournable d'une opération d'ingénierie	Alimentation particulière	L'entretien de recrutement
Le déroulement d'une opération d'investissement	Rédaction, planification et élaboration de menus	
Les différents intervenants, rôles et fonctions	Questions d'actualités	
L'analyse fonctionnelle	Lecture d'étiquetage : réflexes à avoir	
L'évolution des matériels, le choix des équipementiers		
Le principe de fonctionnement des matériels et notions de rendement		
La maintenance en hôtellerie restauration		
La sécurité incendie		