

❖ Objectifs de la formation

Le programme bachelor **Responsable de Gestion d'Unité Opérationnelle - Parcours Gastronomie Restauration** ou **Bachelor Chef «Chef d'entreprise» Thierry Marx**

Apprendre, comprendre, innover, créer et partager sont les maîtres mots de la formation proposée par Thierry Marx.

Le programme est basé sur 3 piliers :

- Métiers de la Gastronomie - Territoires - Produits,
- Chef «Chef d'entreprise»,
- Création et Innovation.

*formation gratuite et rémunérée,
par la voie de l'apprentissage*

Les apprenants en management des métiers de la restauration contribuent à l'accroissement de l'activité de l'entreprise par leurs actions de gestion, de management des équipes d'une ou parfois plusieurs unités opérationnelles.

Compétences acquises à l'issue de la formation :

- Management bienveillant,
- Cuisine équitable et circuits courts,
- Démarche restauration Eco-responsable,
- RSE et nouvelles pratiques de la cuisine dans le cadre du développement durable,
- Culture organisationnelle créative,
- Design thinking.

❖ Débouchés

Les débouchés de ce diplôme

- Jeunes diplômés : des postes d'assistant(e) de direction,
- à terme : des postes de responsable, directeur(ice) , exploitant(e) ou gérant(e) d'un structure dans le domaine de la restauration, de l'hôtellerie ou du tourisme.

**Responsable d'Unité Opérationnelle
Titre RNCP certifié niveau 6
en partenariat avec**



Vous pourrez intégrer des structures telles que

- Grandes chaînes d'Hôtelière,
- Hôtellerie de luxe,
- Restauration toutes gammes,
- Restauration collective, ...





❖ Conditions d'admission

Pour accéder à la formation :

- Être titulaire d'un BTS Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration, Tourisme ou Diététique,
Ou avoir au moins 3 ans d'expérience dans le domaine de la restauration,
- Etre éligible au contrat d'apprentissage,
- Remplir le dossier de préinscription en ligne,
- Votre candidature sera examinée en commission,
- Un entretien vous sera proposé pour évaluer l'adéquation de votre profil avec le Bachelor Responsable de Gestion d'Unité Opérationnelle - Parcours Gastronomie Restauration.

❖ Spécificités de la Cadenelle

Un accompagnement pédagogique de qualité :

Une équipe expérimentée vous encadre et vous accompagne dans la construction de vos apprentissages et de votre projet professionnel.

Un réseau de partenaires professionnels implanté sur le territoire local, national et international (Nombreux acteurs de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme) facilite la recherche d'une entreprise d'accueil pour l'apprenti(e).

Possibilité de passer le TOEIC à l'Institut Cadenelle.



❖ Organisation des études

Formation théorique : 543 heures

UE 1 : Métiers de la Gastronomie - Territoires - Produits 168 heures

Pratique des arts de la table et culinaires,
Régimes alimentaires et diététiques,
Démarches éco-responsable, circuits courts, cuisine équitable,
Connaissance, préparation et valorisation des produits,
Sommellerie,
Sécurité alimentaire et sanitaire,
Restauration HCR et typologies de restauration.

UE 2 : Chef «Chef d'entreprise» - 228 heures

Management : d'équipe, interculturel, de restauration,
Communication : de crise, managériale, interpersonnelle,
Gestion : outils, stock, financière, logistique, supply chain,
Droit : du travail, social, relations sociales, cadre juridique,

RSE et nouvelles pratiques liées au développement durable,
Marketing : opérationnel, stratégique, social media,
Gestion des risques,
Gestion de l'expérience clients.

UE 3 : Création et Innovation - 147 heures

Intégrer la démarche de Design Thinking,
Concevoir une culture organisationnelle créative,
Itération Agile,
Développer sa capacité à innover : restauration de demain
Processus créatifs (Rapid prototyping),
Marketing digital,
Création d'un restaurant éphémère, Création d'entreprise.

Formation pratique :

Formation par la voie de l'apprentissage : alternance 2 semaines en formation / 3 semaines en entreprise.

décembre 2021