

## LICENCE GASTRONOMIE ET SANTE



### PRESENTATION

*Le manager en « gastronomie et santé » est un professionnel de la santé dont l'activité est principalement axée sur l'alimentation et la nutrition. Il assume la responsabilité d'un poste de production culinaire en maîtrisant les techniques et la technologie culinaire au service des besoins alimentaires spécifiques.*

Les besoins du secteur de la santé en matière de restauration et d'hébergement ne cessent de croître, les hôpitaux et les maisons de retraite sont en forte demande. Confiés à des prestataires extérieurs comme ceux de la restauration collective, ces services sont exigeants. Ces postes difficiles (contraintes d'hygiène, de diététique mais aussi d'horaires et de contrôle des coûts) sont en forte croissance et ouverts aux professionnels de la restauration commerciale et aux gouvernantes générales.

### OBJECTIFS

A l'issue de la formation, les stagiaires sont à même de proposer dans les maisons de retraite, hôpitaux, centres sportifs, maisons de convalescence, des repas respectant les critères organoleptiques de la cuisine dite « gastronomique » tout en respectant les contraintes alimentaires spécifiques de chaque établissement.

### PROGRAMME

#### 3 principaux modules :

- \* **Production** : techniques de production en restauration, concepts de production, communication en restauration, organisation moléculaire de la matière vivante, connaissances des aliments, cuisine et gastronomie adaptées aux pathologies.
- \* **Santé** : microbiologie alimentaire, hygiène et sécurité alimentaire, statistiques, physicochimie, toxicologie alimentaire, nutrition, diététique, ingénierie, équipement, démarche qualité.
- \* **Gestion** : marketing-innovations technologiques, gestion financière, environnement institutionnel des établissements de santé.

### VALIDATION

Licence professionnelle commercialisation des aliments santé - Parcours Santé-Gastronomie en **partenariat avec l'Université de Picardie Jules Verne (UPJV)**.

### DEMARCHE PEDAGOGIQUE

Les enseignants universitaires de l'Université de Picardie Jules Verne (UPJV) et l'équipe pédagogique de l'INFA, composée de formateurs permanents et vacataires issue du monde professionnel encadre le cycle réalisé **sous ASSURANCE QUALITE** dans le cadre de la **CERTIFICATION ISO 9001 Version 2008 de l'INFA**.

## **CONDITIONS D'ACCES**

Pour être admis(e) en formation, il faut être titulaire d'un des diplômes suivants :

\* BTS Hôtellerie Restauration

\* BTS Diététique

\* DUT Génie biologique option diététique

*Mise à niveau de 4 semaines (scientifique ou culinaire) en fonction du parcours en formation initiale.*

## **MODALITES DE SELECTION ET D'INSCRIPTION**

Le recrutement s'effectue sur dossier de candidature et lettre de motivation auquel il faut joindre la photocopie des bulletins scolaires de 1ère, Terminale et, le cas échéant, des résultats obtenus au BTS. Il est suivi d'un entretien individuel.

L'inscription n'est définitive qu'après la signature du contrat de professionnalisation.

## **ORGANISATION GENERALE : DUREE, DATES**

Durée : **1 an.**

450 heures en centre de formation.

Début de la formation : **octobre 2015.**

## **LIEU DE LA FORMATION**

Afin de répondre au mieux aux attentes des professionnels, l'établissement INFA Picardie Le Manoir dispose d'équipements de haut niveau sur un espace de formation 800m<sup>2</sup> comportant : un plateau technique de plus de 400m<sup>2</sup> de cuisine pédagogique, un amphithéâtre de démonstration, un espace dédié à

l'apprentissage des techniques de l'information et de la communication, en auto-apprentissage, un centre de documentation et d'information doté de plus de 2000 ouvrages professionnels.

La formation se déroule à l'**INFA Le Manoir à Gouvieux** (près de Chantilly) dans l'Oise. Ce centre se trouve à 10 minutes à pied de la gare de Chantilly (26 min en train de la Gare du Nord).

## **COUT ET FINANCEMENT**

Le contrat de professionnalisation est un contrat de travail qui associe formation et travail selon le principe de l'alternance.

Avantages :

- Une formation financée par l'entreprise et les organismes professionnels (OPCA).
- Un emploi rémunéré.
- Une qualification professionnelle assurée.

Statut :

- Salarié en contrat de professionnalisation.

Rémunération : le jeune perçoit une rémunération en fonction de son âge et de son niveau de formation.

## **RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTION**

INFA PICARDIE

Le Manoir Chemin des Aigles

60270 - GOUVIEUX

## **CONTACT**

Secrétariat INFA Le Manoir (Gouvieux)

Email : [info@infa-formation.com](mailto:info@infa-formation.com)

Téléphone : 03.44.67.14.14