

DU Restauration Collective

Formation de niveau Bac

FORMATION CONTINUE

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Cette formation est destinée aux acteurs de la restauration collective. Ce sont les chefs d'établissement, les responsables de cuisine, les diététiciens, les économistes mais aussi les responsables des équipes de service ou de portage à domicile.

La restauration collective dans ce secteur est très réglementée en terme d'hygiène mais demande également une attention particulière en fonction de la population accueillie : jeunes enfants, malades, personnes âgées, personnes handicapées...

Les personnels des cuisines ainsi que leur entourage professionnel (responsable d'établissement, diététicien, directeur des services économiques, responsable de service ou de portage à domicile) sont rarement formés à l'environnement de la restauration collective que ce soit au niveau :

- des connaissances administratives et réglementaires ;
- de l'environnement organisationnel ;
- de la logistique ;
- de la problématique de la distribution des repas.

Cette formation présentera tous ces aspects pour ce secteur permettant de former des professionnels devant répondre à tous ces enjeux.

Elle est assurée par les universitaires et des professionnels du secteur concerné.

ORGANISATION DE LA FORMATION

- ∞ **Durée** : 120 h de formation sur un an
- ∞ **Date de début/Date de fin** : janvier à septembre
- ∞ **Examen final** : octobre (une journée à déterminer)
- ∞ **Rythme** : 10 sessions de 2 jours
- ∞ **Effectif** : 9/15 personnes
- ∞ **Lieu** : Limoges

- ∞ **Validation** : rédaction et soutenance du projet mené dans l'entreprise support du stagiaire.
- ∞ **Tarif** : 2 500€ (prise en charge personnelle ou par un employeur public/privé ou un organisme collecteur).
- + droits d'inscription universitaire.
- NB : la tarification peut être révisée chaque année*

ADMISSION

Pour plus d'informations, rendez-vous sur : www.iae.unilim.fr

CONDITIONS DE CANDIDATURE

Titulaire de tout diplôme de niveau BAC ou d'un niveau reconnu par une commission d'admission et d'équivalence.

PROCÉDURE DE SÉLECTION

∞ La sélection des candidats s'effectue sur dossier et entretien si nécessaire.

(Dossier de candidature, formulaire de renseignements/prise en charge financière, demande d'admission (accès par équivalence à télécharger sur le site internet de l'IAE www.iae.unilim.fr rubrique vous voulez candidater).

CONTENU

Pour plus de détails : www.iae.unilim.fr

LES UNITÉS
D'ENSEIGNEMENTS

- Connaissances administratives et réglementaires : 20 h
- Environnement organisationnel : 30 h
- Logistique : 30 h
- Problématique de la distribution des repas : 20 h
- Gestion de projet : 20 h

CONTACTS

IAE de Limoges

3, rue François Mitterrand - 87031 Limoges cedex 1

Kevin KIFFER

05 55 14 92 42 ou 05 55 14 90 27

Fax 05 55 14 92 39

kevin.kiffer@unilim.fr

Responsable pédagogique :

Alain MENUQUIER

Maître de Conférences IAE Limoges

05 55 14 90 27

Coordonnateur pédagogique :

Philippe VERGER

Professeur associé IAE Limoges.