

UAAB10 - Projet tuteuré

Présentation

Programme

Contenu

Le projet tuteuré est conduit tout au long de l'année de la formation. Selon le parcours suivi de la LP STS mention métiers des arts culinaires et des arts de la table, il consistera à créer, reprendre ou manager une entreprise sur l'ensemble du territoire métropolitain avec dans le cadre du parcours 1 une connotation de restauration collective contrainte, et dans le cas du parcours 2 la création d'un centre de profit thématique sur des produits innovants. L'ensemble des compétences acquises dans la formation est sollicité.

 Mis à jour le 01-09-2019



Code : UAAB10

Unité d'activité de type projet

8 crédits

Responsabilité nationale :

EPN07 - Chimie Vivant Santé /
Stéphane NERON