

DUT Gestion Administrative et Commerciale

2 secteurs d'activité :

Hôtellerie-Restauration : Préparez le *BEP des métiers de l'Hôtellerie et de la restauration* au CFA et en entreprise ; puis le *DUT GACO* à l'IUT de Belfort-Montbéliard.

Vente : Préparez le *BEP Vente Action Marchande (VAM)* au CFA et en entreprise en 1 an ; puis le *DUT GACO* à l'IUT de Belfort-Montbéliard et en entreprise en 2 ans.

Le technicien GACo est formé à la polyvalence dans les métiers de la gestion : gestion administrative courante en entreprise, le plus souvent en PME-PMI, mais aussi relations avec les partenaires extérieurs. Collaborateur de direction, le gestionnaire est à même de prendre en charge :

- l'information et sa circulation dans toutes les structures concernées revues de presse, intranet bulletin ou notes de service ;
- la comptabilité générale et prévisionnelle, les questions relatives à la fiscalité, à la gestion des ressources humaines ou à la logistique ;
- l'analyse des processus commerciaux et de distribution, hexagonaux et internationaux.
- toute entreprise, publique ou privée, grand groupe ou PME.

Préparez le *BEP des métiers de l'Hôtellerie et de la restauration*, et le *BEP Vente Action Marchande* au CFA.

Et le *DUT GACO* à l'IUT de Belfort-Montbéliard.

Conditions d'admission

Tous les bacheliers âgés de moins de 26 ans à la signature du contrat d'apprentissage issus de :

Bac général : L, ES, S
Bac technologique : STT, STI, STL
Bac professionnel possible



Qualités requises

- Ouverture d'esprit,
- Rigueur,
- Autonomie,
- Prise d'initiative
- Dynamisme.

Le DUT GACO est une formation polyvalente qui s'adapte aux demandes des entreprises.

Il apporte une professionnalisation grâce au diplôme préparé en alternance, c'est - à-dire une connaissance concrète des activités et de l'environnement d'une entreprise, des compétences sur le terrain et une maîtrise du langage métier

Contenu du DUT GACO

Marketing
Gestion de l'information
TIC
Anglais
Economie
Droit
Expression écrite et orale
Gestion financière
Statistiques
Stratégie
Commerce international
Gestion des Ressources Humaines
Logistique
Psychosociologie

Contenu du Bac professionnel restauration

Production culinaire
Service et commercialisation
Langue vivante appliquée au métier
Organisation et gestion d'une équipe
Technologie commerciales
Economie et gestion de l'entreprise

Contenu du BEP Vente Action Marchande

Pratique du merchandising et de la vente
Et Vie Sociale et Professionnelle
Travaux professionnels liés à
l'approvisionnement, à la communication et à
l'exploitation commerciale du point de vente
Epreuve économique et juridique
Français
Histoire-Géographie
Mathématiques
Langue vivante (Anglais)
Education physique et sportive



RETOUR D'EXPERIENCE

« La formation au CFA est très enrichissante, j'ai appris les notions de cuisine mais aussi de gestion grâce à des professeurs qui m'ont transmis leurs savoirs.

La formation à l'IUT m'a donné des outils de gestion, m'a permis d'avoir une vision et une organisation globale de l'entreprise. Aujourd'hui je suis capable de gérer un site de production (commandes, approvisionnement) et le personnel.

Au cours de ma formation en entreprise j'ai appris le fonctionnement d'une cuisine centrale où on produit en masse. J'ai pu mettre en application les cours que j'ai appris à l'IUT, notamment la GRH. »



Sandra SALEM,
DUT GACO et BAC Pro
Restauration Dominante Cuisine

DEBOUCHES

✓ Entrée dans la vie active

Le titulaire de ce diplôme est habituellement :

DUT GACO + BAC Pro Restauration : Responsable d'un centre de profits (Restaurant, collectif...)

**DUT GACO + BEP Vente Action Marchande :
Responsable de magasin
Responsable de centre de profits**

✓ Poursuite d'études

Licence professionnelles