Département Economie-Gestion

Licence professionnelle

Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration OGE HR

Guide des études
et
Règlement intérieur
(document non contractuel)

Année universitaire 2023/2024

Lieu de formation et adresse administrative :

Centre de Gestion Universitaire de Boulogne-sur-Mer
21, rue Saint-Louis BP 774 62327 Boulogne-sur-Mer

Contacts

- ✓ *Président de jury : Thierry RIGAUX*
  thierry.rigaux@univ-littoral.fr

Responsable pédagogique : Abdelkader CHEHIH
abdelkader.chehih@univ-littoral.fr

- ✓ *Secrétaire pédagogique : Isabelle BARAFFE*
  03 21 99 41 60
  Isabelle.Baraffe@univ-littoral.fr

- ✓ *Formation continue : FCU de Boulogne sur Mer*
  Amandine AUGE : 03 21 99 45 41
  Amandine PETIT : 03 21 99 45 47

SOMMAIRE

1 ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS **Page 3**
- **1.1 - Objectif de la formation, dispositif général, calendrier universitaire 2023-2024** **Page 3**
- **1.2 – Blocs de compétences/UE** **Page 4**
- **1.3 - Le stage ou la période professionnelle** **Page 5-6**
- **1.4 - Projets tuteurés en groupe et compte rendu individuel** **Page 6**
- **1.5 - Assurances** **Page 6**

2 CONTROLE DES CONNAISSANCES ET DES CAPACITES **Page 7**
- **2.1 - Critère d'appréciation et système de notation** **Page 7**
- **2.2 - Déroulement des examens, retard** **Page 7**
- **2.3 - Calcul des moyennes** **Page 7**
- **2.4 - Organisation du contrôle des connaissances** **Page 7**

3 CONDITIONS D'OBTENTION DE LA LICENCE **Page 8**
- **3.1 - ECTS-Compensation-Capitalisation** **Page 8**
- **3.2 - Validation de la session 1 semestre 1 et point bonus** **Page 8-9**
- **3.3 - Validation de la Licence et point jury** **Page 9**
- **3.4 - Session de rattrapage** **Page 9**
- **3.5 - Les mentions** **Page 9**
- **3.6 - Publications des résultats** **Page 9**

4 REGLEMENT INTERIEUR **Page 10**

5 MODIFICATION DU REGLEMENT DE SCOLARITE **Page 10**

6 CERTIFICAT DE COMPETENCES EN LANGUES DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR **Pages 11 à 13**

7 PLANS DETAILLES DES ENSEIGNEMENTS PAR BLOCS DE COMPETENCES **Pages 14 à 53**

ANNEXE : CALENDRIER UNIVERSITAIRE PREVISONNEL **Page 54**

1 ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS

1.1- Objectif de la formation, dispositif général, calendrier universitaire 2023-2024 (*cf.* ***ANNEXE*** *p 54*) **:**

La licence professionnelle Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration (LP OGE HR) a pour ***objectif l'insertion professionnelle***.

Le diplôme de la licence professionnelle est enregistré au Répertoire National des Certifications Professionnelles dans les conditions prévues à l'article L. 335-6 du code de l'éducation et classé au niveau II de la nomenclature interministérielle de niveaux de formation.

Organisée sur une année, cette licence propose des enseignements théoriques, pratiques, l'apprentissage de méthodes et d'outils et une période de formation en milieu professionnel. Les unités d'enseignements s'organisent en blocs de compétences.

La pédagogie fait une large place à l'initiative de l'étudiant et à son travail personnel, pour mettre en œuvre les connaissances et les compétences acquises. A cette fin, le stage ou l'alternance et le projet tuteuré impliquent l'élaboration d'un rapport qui donne lieu à une soutenance orale.

Le cursus de la licence professionnelle est effectué entre deux semestres S1 (30 ECTS) et S2 (30 ECTS).

- ✓ Le premier **du 11 septembre 2021 au 03 avril 2024** concerne les enseignements théoriques et les approfondissements techniques.
- ✓ Le second du **04 avril** au **31 août 2024 maximum** complète les enseignements en donnant la dimension pratique et professionnelle à travers un stage de 16 semaines temps plein de 560H minimum (en France ou à l'étranger).

Les étudiants peuvent également opter pour un contrat de professionnalisation ou d'apprentissage dès le démarrage de l'année universitaire.

Démarrage des cours	**Lundi 11 septembre 2023**
Arrêt pédagogique	Du **samedi 23 décembre 2023** après les cours **au lundi 8 janvier 2024**
Arrêt pédagogique	Du **samedi 2 mars** après les cours **au lundi 11 mars 2024**
Fin des cours semestre 1	**Mercredi 3 avril 2024** après les cours
CPP	**Mercredi 3 avril 2024**
Démarrage de stage (cette période professionnelle représente le semestre 2 universitaire) *Fin des stages*	A partir du **jeudi 4 avril 2024** **31 Août 2024**
Jury semestre 1 session 1	**Courant Mai 2024**
Retour rapport de stage ou de période professionnelle (date butoir importante car elle participe à la notation pour le semestre 2)	**Lundi 2 septembre 2024**
Semestre 1 session 2	**Semaine du 9 septembre 2024**
Rattrapage mise en situation professionnelle Semestre 2 Session 2	**Semaine du 16 septembre 2024**
Jury semestre 1 et semestre 2	**Semaine du 23 septembre 2024**

1.2- Blocs de compétences/UE (*cf. livret plans détaillés des enseignements LP OGE HR 2023- 2024)*

UE= Unité d'Enseignement

UE concernée Semestre 1	Disciplines concernées	Nombre d'Heures	**ECTS**	**Coeff**
UE 1= Bloc 1	**Usages numériques**	TD		
UE1.1	Référencement web/ e-reputation/distribution	15	1	1
UE1.2	Bureautique (les logiciels « outils »)	21	1	1
UE1.3	Communication digitale	15	1	1
		51	3	3

UE concernée Semestre 1	Disciplines concernées	Nombre d'Heures	**ECTS**	Coeff
UE 2= Bloc 2	**Exploitation de données à des fins d'analyse**	TD		
UE2.1	Techniques d'enquêtes et de recherche	21	1	1
		21	1	1

UE concernée Semestre 1	Disciplines concernées	Nombre d'Heures	**ECTS**	Coeff
UE 3= Bloc 3	**Expression et communication écrites et orales**	TD		
UE3.1	Anglais appliqué à l'hôtellerie restauration	42	3	1
		42	3	1

UE concernée Semestre 1	Disciplines concernées	Nombre d'Heures	**ECTS**	**Coeff**
UE 4= Bloc 4	**Positionnement vis-à-vis d'un champ professionnel**	TD		
UE4.1	Management et stratégie	21	1	1
UE4.2	Méthodologie projets et stages	30	0	1
		51	1	1

UE concernée Semestre 2	Disciplines concernées	Nombre d'Heures	**ECTS**	**Coeff**
UE 5= Bloc 5	**Action en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle**	TD		
UE5.1	Stage (16 semaines temps plein 560H minimum) Contrat de professionnalisation/ Contrat d'apprentissage Présentation du projet professionnel		20	1
UE5.2	Projet tuteuré		10	1
			30	1

UE concernée Semestre 1	Disciplines concernées	Nombre d'Heures	**ECTS**	**Coeff**
UE 6 = Bloc 6	**Maîtrise des différentes dimensions de la gestion d'une organisation**	TD		
UE6.0	Business Game	24		Point bonus
UE6.1	Outils de communication et management d'équipe	27	3	1
UE6.2	Droit du travail	18	1	1
UE6.3	Droit de la concurrence et de la consommation	15	1	1
UE6.4	Organisation de l'entreprise en hôtellerie restauration	15	1	1
UE6.5	Création et développement d'entreprises	15	1	1
UE6.6	Gestion comptable et financière	30	2	1
UE6.7	Gestion appliquée à l'hôtellerie- restauration	36	3	1
UE6.8	Gestion des ressources humaines	24	2	1
		204	14	1

UE concernée Semestre 1	Disciplines concernées	Nombre d'Heures	**ECTS**	**Coeff**
UE 7= Bloc 7	**Mise en œuvre de stratégies marketing et commercialisation**	TD		
UE7.1	Acteurs et aménagement du territoire	12	1	1
UE7.2	Commerce et logistique de l'hôtellerie et de la restauration	33	3	1
UE7.3	Psychologie et relations humaines	9	1	1
UE7.4	Génie culinaire/service et commercialisation	30	2	1
		84	7	1

UE concernée Semestre 1	Disciplines concernées	Nombre d'Heures	**ECTS**	Coeff
UE 8= Bloc 8	**Application de la réglementation du secteur**	TD		
UE8.1	Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement	21	1	1
		21	1	1

1.3- Le stage ou la période professionnelle (*cf. livret stage/période professionnelle mode d'emploi*)

L'étudiant doit faire un stage en entreprise (en France ou à l'étranger) d'une durée **de 16 semaines** temps plein (**fin maximum le 31 Août 2024**).
L'étudiant peut effectuer sa période professionnelle dans le cadre d'un contrat de professionnalisation ou d'apprentissage qu'il aura négocié avec le chargé de l'alternance et validé par Abdelkader Chehih, Responsable pédagogique.
Contact pour la recherche de contrat d'alternance :
Amandine Petit - chargé de développement de l'alternance – amandine.petit@univ-littoral.fr

Le stage ou la période professionnelle a deux objectifs :

- découvrir une entreprise, son environnement et son organisation ;
- développer une problématique et une mission stratégique définis avec le tuteur- entreprise.

Il s'agit d'acquérir une véritable expérience et de nouer des contacts pour un futur emploi.
Une recherche active de l'étudiant est donc nécessaire pour repérer un établissement de taille significative, disposant d'une certaine réputation et susceptible de permettre une capacité de recrutement directe ou indirecte.

L'étudiant doit être soucieux de l'intérêt de la mission ou des missions qui lui seront confiées.
La mission ne pourra en aucun cas n'avoir qu'un caractère technique. Elle devra avoir pour objectif d'améliorer l'organisation et la gestion à moyen ou long terme de l'entreprise ou de proposer des projets de développement ou d'innovation…

Toute convention de stage doit être signée par Abdelkader CHEHIH, responsable pédagogique.

Le stage ou la période professionnelle donnera lieu à la rédaction d'un rapport relatif aux missions réalisées d'une **quinzaine de pages maximum** (annexes non comprises).
Ce rapport implique une démarche méthodologique rigoureuse de recherche et d'analyse en vue d'apporter réflexions personnelles et recommandations.
Un tuteur enseignant faisant parti de l'équipe pédagogique de la licence sera désigné en concertation avec Abdelkader CHEHIH, responsable pédagogique. Il assurera le suivi pédagogique et l'évaluation du stage ou de la période professionnelle.

Le rapport doit être remis par mail aux formats WORD ou PDF au tuteur enseignant. Il est vivement recommandé aux étudiants de demander un accusé de réception. Pas de rendu sous format papier, sauf demande du tuteur enseignant **pour lundi 02 septembre 2024, dernier délai.**
Important : Tout retard entraînera une pénalité d'un point par jour.

Pour clôturer son parcours et l'engager sur son insertion professionnelle, l'étudiant devra établir un bilan de parcours (académique, professionnel et personnel), définir son projet à moyen terme ainsi que son plan d'action à court terme, puis évaluer son positionnement (présentation selon le modèle SWOT/MOFF) lors d'une soutenance face à un jury composé du tuteur enseignant, d'un membre de l'équipe pédagogique et du tuteur-entreprise,

L'évaluation tiendra compte du fond et de la forme du rapport, du professionnalisme de la soutenance et de la qualité des réponses apportées aux membres du jury.

- ➪ Les soutenances sont regroupées du **2 au 6 septembre 2024** en fonction des disponibilités des membres du jury.
- ➪ La soutenance pourra se faire en distanciel selon les circonstances sanitaires du moment.

1.4- Projets tuteurés en groupe et compte rendu individuel

Projets tuteurés en groupe :
L'objectif des projets tuteurés est de faire connaître la formation, de démontrer le dynamisme des étudiants qui en sortent, d'apprendre à travailler en équipe.

L'action des étudiants de la licence concerne plusieurs domaines dont voici quelques exemples :
- visites organisées (salon, équipement, entreprise…) ;
- contacts, actualisation de l'annuaire des anciens de la licence ;
- organisations de salon ;
- promotion de la formation dans les filières (BTS, IUT…) ;
- organisation de conférences ;
- …..

Le choix du projet est soumis à Abdelkader CHEHIH, responsable pédagogique.

L'évaluation portera sur **un « rapport de projet » et une présentation orale pour le 3 avril 2024 dernier délai.** Il s'agira de valoriser les divers investissements (mise en évidence de la démarche tant dans sa phase préparatoire que de réalisation ainsi que les compétences acquises).

Compte rendu individuel :
Chaque étudiant, individuellement, devra rédiger, un *compte rendu des sorties pédagogiques, visite d'un lycée, résumé des différentes conférences auxquelles il a participé (1 page par sortie, conférence…)*
Chaque étudiant devra envoyer par mail à Abdelkader CHEHIH, pour le 03 avril 2024 dernier délai, un document synthèse relatif à toutes les actions ayant permis de dynamiser son employabilité, au cours de l'année universitaire.
Important : Tout retard entraînera une pénalité d'un point par jour.

1.5- Assurances

Afin de se prémunir contre les risques liés aux activités menées dans le cadre des études (stages, projets tuteurés, promotion de la licence…), y compris à l'étranger, les étudiants souscrivent obligatoirement à une assurance de responsabilité civile.

En cas d'usage d'un véhicule personnel pour les déplacements effectués dans le cadre de leurs études, les étudiants vérifient que leur assurance couvre ces déplacements.

2 CONTROLE DES CONNAISSANCES ET DES CAPACITES

2.1-Critère d'appréciation et système de notation

Les aptitudes et l'acquisition des connaissances sont appréciées par des contrôles continus et et/ou par un examen terminal, en fonction des matières et des enseignements.

La notation continue est destinée à évaluer, par une appréciation globale, le travail, la participation, et l'assiduité des étudiants aux travaux dirigés. Des exposés oraux, des textes écrits, des interrogations écrites, des entretiens de simulation d'embauche, ou toute autre forme de contrôle nécessité par la discipline peuvent contribuer à l'élaboration de cette note.
Ces contrôles de connaissances ou de capacités sont organisés à l'initiative des enseignants et peuvent ne pas faire l'objet d'un préavis aux étudiants.

Toute absence à un contrôle continu est sanctionnée par la note zéro, sauf si elle est recevable. *Seules sont recevables, les absences pour raison médicale établie par certificat ou pour cas de force majeur attesté par un document.*

Les examens terminaux évaluent le niveau des connaissances acquis par les étudiants et se font en dehors des heures d'enseignement.

2.2-Déroulement des examens, Retard

Les modalités des examens terminaux doivent garantir l'anonymat des copies.

Le sujet d'examen doit spécifier clairement les documents autorisés à défaut aucun document ne peut être utilisé par l'ensemble des étudiants.
Les traducteurs électroniques et les téléphones portables sont interdits (les étudiants en seront informés).

Les étudiants doivent être présents 15mn dans la salle d'examen avant le début de l'épreuve.
Les retards individuels sont exceptionnels et doivent être justifiés. Ils sont soumis à l'appréciation du Président du Jury ou de son représentant dans la salle sous réserve qu'aucun étudiant n'ait quitté la salle.
Aucun temps supplémentaire ne sera accordé.
En cas de retard de plusieurs candidats (grève), le président de jury peut décider, soit de retarder le commencement de l'épreuve en fonction de la durée supplémentaire d'acheminement des candidats, soit de la reporter à une date ultérieure.
Le procès-verbal d'examen doit indiquer le nom de la personne à contacter en cas de retard.

2.3 -Calcul des moyennes

Une note moyenne par discipline est calculée à partir des différentes notes obtenues en cours d'année.
La note finale représente en général 50% de la note de contrôle continu et 50% de la note d'examen terminal. Chaque enseignant doit définir au démarrage du cours, le mode d'évaluation si celui-ci est différent de celui cité précédemment.

2.4- Organisation du contrôle des connaissances

Le calendrier des examens terminaux est porté à la connaissance des étudiants au plus tard dans la semaine précédant l'épreuve.

3 CONDITIONS D'OBTENTION DE LA LICENCE

3.1- ECTS- Compensation-Capitalisation

L'obtention de la Licence professionnelle demande l'acquisition des 60 crédits ECTS (European Credit Transfer System), qu'elle permet de capitaliser. Elle sanctionne un niveau correspondant à 180 crédits ECTS.
Ces crédits ECTS sont affectés aux UE (Unités d'enseignement) / Blocs de compétences et aux EC (Eléments constitutifs) comme défini ci-dessus (tableaux 1.2)
Les unités d'enseignement/blocs de compétences sont affectées d'un coefficient. Lorsqu'une unité d'enseignement (UE) /bloc de compétences est composée de plusieurs éléments constitutifs (EC), ceux-ci sont également affectés d'un coefficient.
La compensation entre éléments constitutifs (EC) d'une unité d'enseignement/bloc de compétences, d'une part, et les unités d'enseignement (UE) / blocs de compétences, d'autre part, s'effectue sans note éliminatoire.
Les UE/Blocs de compétences et les EC sont capitalisables dès lors que l'étudiant a obtenu une note égale ou supérieure à 10/20.

3.2 –Validation de la session 1 Semestre 1 et point bonus

Après réception de l'ensemble des notes, le jury d'examen, sous l'autorité de son président, se réunit **courant mai 2024** pour valider les UE/Blocs de compétences (UE1, UE2, UE3, UE4, UE6, UE7, UE8).

L'étudiant valide la session 1 :
- dès lors que celui-ci aura obtenu au moins 10/20 pour chacune des UE/Blocs de compétences qui la composent
- par compensation entre les différentes UE/blocs de compétences du premier semestre (la moyenne des moyennes d'UE/bloc de compétences affectées de leurs coefficients est au moins égale à 10/20)

Il peut, par ses délibérations, promouvoir la notation de l'étudiant par l'ajout de point bonus.

Le point bonus est accordé aux étudiants dans le cadre du Business Game et pour ceux pratiquant au moins une activité (sport, langues…) dans une filière de l'ULCO, pour un bonus fixé à 3% du total maximum des points.

Important :

* Si plusieurs activités à points bonus sont suivies par un étudiant, les points bonus se cumulent (le cumul ne pouvant dépasser les 3% prévus).

* Au maximum, l'étudiant pourra obtenir 0,6 points de bonus à l'année.

Note obtenue en activité Bonus /20	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Nombre de points ajoutés à la moyenne	0	0,06	0,12	0,18	0,24	0,3	0,36	0,42	0,48	0,54	0,6

La licence professionnelle est décernée aux étudiants qui ont obtenu à la fois une moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble des unités d'enseignement, y compris le projet tuteuré et le stage/alternance, et une moyenne égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble constitué du projet tuteuré et du stage/alternance.

Lorsque la licence professionnelle n'a pas été obtenue, les unités d'enseignement dans lesquelles la moyenne de 10 a été obtenue sont capitalisables. Ces unités d'enseignement font l'objet d'une attestation délivrée par l'établissement.

Pour les étudiants n'ayant pas validé leur année, le redoublement en LP est soumis à l'autorisation du jury d'année. Le jury se prononce, notamment, au regard de l'assiduité de l'étudiant et peut tenir compte de situations particulières.
L'étudiant accepté à redoubler ne conserve que les UE/Blocs de compétences acquis(es) et les notes des EC comprises entre 08 et 10 /20 dans les UE/Blocs de compétences non validé(e)s.

3.3 -Validation de la Licence, point jury

Le jury d'examen se réunit **en septembre 2024** pour la validation de l'année.

Il peut, par ses délibérations, promouvoir la notation de l'étudiant par l'ajout de point jury.

3.4- Session de rattrapage

Absence aux examens terminaux

Session 1 : Un étudiant absent à une épreuve ou matière en session 1 est **ajourné** et doit repasser l'épreuve ou la matière en session 2.

Session 2 : Un étudiant absent à une épreuve ou matière en session 2 :
- S'il était présent en session 1 : la note de session 1 est reprise.
- S'il était déjà absent en session 1 :
  - Absence justifiée en session 2 (ABJ) : le jury peut exceptionnellement statuer sur les résultats de l'étudiant ; si l'étudiant présente un justificatif d'absence dans un délai de 5 jours ouvrables à compter de l'examen, la justification est appréciée par le jury au regard de situations particulières (accident, deuil, intervention chirurgicale d'urgence, convocation à la journée citoyenne...).
  L'étudiant peut être noté ABJ (note de 0/20) et non défaillant.
  - Absence injustifiée en session 2 (ABI) : l'étudiant est ajourné

Un étudiant est « défaillant » s'il n'a passé aucune épreuve de l'année en cours. Les semestres ne pourront donc être validés.

La session de rattrapage semestre 1 est organisée en **septembre 2024** maximum
L'étudiant n'a pas le droit de repasser les matières faisant partie des unités d'enseignement validées car elles sont définitivement acquises. Il conserve donc les notes qu'il a obtenues dans ces matières.
Lorsqu'il n'a pas été satisfait au contrôle des connaissances et des aptitudes, l'étudiant peut conserver, à sa demande, le bénéfice des unités d'enseignement pour lesquelles il a obtenu une note égale ou supérieure à 8 sur 20.
L'étudiant qui choisit de ne pas repasser une matière en session 2 conserve la note acquise en session 1. La note de la dernière session passée annule et remplace la note obtenue lors de la session précédente.
L'étudiant est tenu d'informer le secrétariat pédagogique des matières qu'il a choisi de repasser en seconde session pour le 31 Août 2024 dernier délai.

3.5- Les mentions

Les mentions sont calculées en fin d'année. La mention Assez Bien est délivrée si la moyenne calculée sur l'ensemble des matières est supérieure ou égale à 12/20 mais inférieure strictement à 14/20. La mention Bien est délivrée si la moyenne calculée sur l'ensemble des matières est supérieure ou égale à 14/20 mais inférieure strictement à 16/20. La mention Très Bien est délivrée si la moyenne calculée sur l'ensemble des matières est supérieure ou égale à 16/20.

3.6-Publications des résultats

En aucun cas, les résultats ne seront communiqués par téléphone.

Les bulletins de notes seront adressés aux étudiants **uniquement par courrier.**

4 REGLEMENT INTERIEUR

Toute tentative de fraude aux examens sera sanctionnée.

Tout travail écrit ou oral s'appuyant sur une imitation de travaux préexistants (par exemple la copie de document Internet) non cités en sources bibliographiques sera considéré comme un acte de plagiat condamnable par la loi.

Tout utilisateur de la salle informatique veille à respecter la Chartre de bon usage des ressources informatiques et des réseaux de l'Université du Littoral Côte d'Opale.

Les calculatrices alphanumériques sont interdites aux examens en vertu d'un règlement défini par l'Université du Littoral.

L'ordinateur personnel pourra être utilisé que sous l'accord de l'enseignant.
Les téléphones portables doivent impérativement être éteints et rangés dans les sacs pendant toute activité pédagogique. Aucun motif ne sera accepté. Dans le cas contraire, l'étudiant sera exclu du cours par l'enseignant.

L'assiduité à l'ensemble des enseignements est obligatoire, d'une façon générale. Les enseignants ont la responsabilité du contrôle des présences aux activités dont ils ont la charge.
Les absences doivent être motivées de manière écrite auprès des enseignants et du secrétariat pédagogique (certificat médical, photocopie de convocation...). Les absences pour convenance personnelle n'ont aucune valeur. Un étudiant est « défaillant » s'il n'a passé aucune épreuve de l'année en cours. Les semestres ne pourront donc être validés.

L'enseignant peut refuser l'entrée d'un étudiant 15mn après le démarrage de son cours soit pendant toute la séance ou intégration après la pause.

Le conseil des enseignants peut demander l'exclusion d'un étudiant en cas d'absences multiples et injustifiées.
En cas d'absences multiples et injustifiées un signalement est effectué au CROUS qui peut décider la suspension momentanée ou définitive du versement des bourses.

Les étudiants relevant de la Formation Continue doivent également justifier leurs absences auprès de la FCU.

La présence des étudiants boursiers à l'ensemble des enseignements, examens et contrôles continus est obligatoire.

5 MODIFICATION DU REGLEMENT DE SCOLARITE

Le présent document est applicable pour la présente année universitaire. Le Conseil de Département, réuni spécialement à cet effet au cours du dernier mois de l'année universitaire, pourra décider, le cas échéant, des modifications éventuelles à lui apporter.

6 CERTIFICAT DE COMPETENCES EN LANGUES DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR

CLES B1 ET CLES B2

Tous les étudiants de la licence professionnelle organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration devront passer au minimum le CLES B1 en anglais. La note fera l'objet de points bonus (cf. 3.3).

Véritable supplément au diplôme, le CLES permet aux étudiants inscrits dans une université française d'attester de leur niveau de compétence en langue. Le CLES est une certification **nationale et publique proposée gratuitement**

- Aux étudiants spécialistes d'autres disciplines que les langues,
- Aux étudiants de LEA (quelle que soit la langue choisie),
- Aux étudiants de LCE, s'ils composent dans une langue qui ne relève pas de leur spécialité.

Le CLES s'articule sur les échelles de référence du Cadre Européen Commun de Référence : l'ULCO vous propose de valider un niveau B1 européen (CLES B1) ou un niveau B2 européen (CLES B2) en **ANGLAIS**, **ALLEMAND**, ou **ESPAGNOL**. Il s'agit d'une certification complète testant toutes les compétences : compréhension de documents sonores / compréhension de documents écrits / production écrite / production orale.
Il n'est pas nécessaire d'avoir un CLES B1 pour pouvoir s'inscrire à un CLES B2 ; un étudiant (de L1, L2, L3, Master et doctorat) peut, lors de la même année universitaire, essayer de valider un CLES B1 et un CLES B2 dans les langues de son choix (parmi celles que l'ULCO propose).

Qui doit obtenir une certification en langues étrangères ?

* Tous ceux qui souhaitent faire état de leur niveau de langue (par exemple dans la préparation d'un échange Erasmus).
* Les étudiants en Master : les textes officiels stipulent que le diplôme de Master ne peut être délivré qu'après validation de l'aptitude à maîtriser au moins une langue vivante étrangère (certification CLES ou autre certification équivalente).
* Les candidats aux concours de recrutement aux carrières d'enseignant : pour être nommé fonctionnaire stagiaire (CRPE - CAPES - Agrégation - CPE), il faut justifier du certificat de compétence en langues de l'enseignement supérieur de deuxième degré (CLES B2) ou de toute autre certification équivalente (au moins au niveau B2 du cadre européen commun de référence pour les langues). Il existe deux principaux cas de dispense : (1) les étudiants de Master dont la formation inclue un enseignement en langue étrangère avec crédit ECTS sont dispensés si leur note est supérieure ou égale à la moyenne (2) les titulaires d'un diplôme sanctionnant au moins deux ans dans le domaine des langues étrangères sont également dispensés.

Comment s'inscrire ?

L'inscription se fera directement en ligne. La procédure à suivre vous sera expliquée au cours de l'année universitaire via le site web et le portail de l'ULCO. Un affichage par les secrétariats pédagogiques annoncera également l'ouverture et la clôture des inscriptions ; le respect des dates qui seront annoncées ultérieurement est impératif.

Calendrier des inscriptions 2023/2024
L'inscription aux CLES B1 ou B2 anglais / allemand / espagnol, en certification obligatoire ou volontaire, se fera impérativement en ligne, aux dates suivantes (au-delà de ces dates, il ne sera plus possible de vous inscrire) :

CLES B2 :

- CLES B2 anglais : **vendredi 17 novembre 2023** (tous dispositifs) – inscriptions ouvertes du 23 octobre au 07 novembre 2023 inclus

- CLES B2 allemand et espagnol : **jeudi 25 janvier 2024** (sur les sites de Boulogne et Dunkerque uniquement – ouvert à tous) – inscriptions ouvertes du 27 novembre au 15 décembre 2023 inclus

CLES B1 :

- CLES B1 anglais : **vendredi 19 janvier 2024** (dispositif obligatoire : M2 + dispositif de certification volontaire) – inscriptions ouvertes du 27 novembre au 15 décembre 2023 inclus, et **vendredi 22 mars 2024** (dispositif obligatoire : L3) – inscriptions ouvertes du 29 janvier au 16 février 2024 inclus

- CLES B1 allemand et espagnol : **jeudi 21 mars 2024** (sur les sites de Boulogne et Dunkerque uniquement – ouvert à tous) – inscriptions ouvertes du 29 janvier au 16 février 2024 inclus

CLES et bonus

En cas de validation d'au moins deux compétences, les candidats au CLES obtiendront un bonus à leur moyenne générale du semestre 2 (au même titre qu'un bonus sport). Le tableau ci-dessous présente les différents cas de figure.

	Obtention d'une certification B1	Obtention d'une certification B2
4 compétences validées	16/20	20/20
3 compétences validées	11/20	15/20
2 compétences validées	8/20	12/20
1 compétence validée	5/20	7/20
0 compétence validée	0/20	0/20

En quoi les épreuves consistent-elles ?

CLES B1 : l'épreuve s'appuie sur la thématique générale d'un étudiant se préparant à un séjour à l'étranger ; les situations évoquées testent les compétences en anglais, allemand ou espagnol « pratique » (comment téléphoner, trouver à se loger, contacter une université, trouver un stage,

etc…). A l'issue des épreuves de compréhension orale et écrite, le candidat doit rédiger une lettre ou un courriel et il enregistre enfin deux messages téléphoniques dans la langue cible en laboratoire de langue. L'épreuve dure 2 heures.
CLES B2 : l'épreuve, qui consiste également en un « scénario » dans lequel un rôle est attribué au candidat, s'appuie sur des thèmes plus généraux (sujets de société) où l'étudiant doit montrer qu'il sait restituer, présenter et exposer des arguments. A l'issue des épreuves de compréhension orale et écrite, le candidat doit rédiger une synthèse (de 250 à 300 mots) puis tenir un rôle dans une interaction orale entre deux ou trois candidats : il s'agit donc de défendre un point de vue, en liaison avec le scénario proposé. L'épreuve dure au total 3 heures.

Comment se préparer au CLES ?

Les épreuves de la certification étant fondées sur l'évaluation des compétences langagières, un travail régulier sur les compétences (compréhension écrite, compréhension orale, production écrite, production orale et interaction orale) en cours de langue et/ou en autoformation dans un centre de ressources en langues reste l'approche à privilégier pour se présenter à un niveau de CLES.
Dans chaque CGU des séances de présentation du format de l'épreuve sont proposées avant la passation ; il est fortement recommandé de les suivre pour voir augmenter ses chances de réussite.
En consultant le site national : www.certification-cles.fr, vous aurez accès à de nombreuses informations et statistiques, et surtout à des exemples de sujets corrigés : ce sont là les seules « annales » disponibles.

Contact :

Service LANSAD/CRL/CLES : lansad@univ-littoral.fr

7. PLANS DETAILLES DES ENSEIGNEMENTS PAR BLOCS DE COMPETENCES

UE concernée Semestre 1	Disciplines concernées	Nombre d'Heures	**ECTS**	**Coeff**
UE 1= Bloc 1	**Usages numériques**	TD		
UE1.1	Référencement web/ e-reputation/distribution	15	1	1
UE1.2	Bureautique (les logiciels « outils »)	21	1	1
UE1.3	Communication digitale	15	1	1
		51	3	3

André GROSPERRIN Intervenant professionnel		UE1.1
Libellé du cours :	REFERENCEMENT WEB/E-REPUTATION/DISTRIBUTION	
Nombre d'heures : 15	**T.D.**	**ECTS : 1**

Objectifs :

- Acquérir les notions essentielles sur le référencement
- Cerner les enjeux du référencement
- Aborder les techniques du référencement
- E-reputation
- Comprendre et connaitre les enjeux de la distribution

Plan détaillé du cours :

1ère Partie / Référencement web
1 L'évolution du Web et ses chiffres clés
2 Les enjeux du référencement
3 Les familles de référencement
4 Les techniques et astuces du référencement

2ème Partie / La e-reputation
1 Définition
2 Impact de la e-reputation
3 Comment répondre aux avis clients

3ème partie / Distribution
1 Définition
2 Les enjeux de la distribution
3 Comment contourner les OTA

Modalités d'évaluation :

Travail en groupe (dossier par groupe)
1 note en groupe 15 points
1 note individuelle 5 points

Références de cours - Bibliographie proposée :
Google – Adwords – Mediamétrie -

Abdelkader CHEHIH **Professeur certifié dans l'enseignement supérieur (PRCE) - ULCO**	**UE1.2**	
Libellé du cours : BUREAUTIQUE (les logiciels « outils »)		
Nombre d'heures : 21	**T.D.**	**ECTS : 1**

<u>Objectifs</u> :

L'exposé dynamique d'une activité d'hôtellerie et/ou de restauration

<u>Plan détaillé du cours</u> :

- Le diaporama
- Le tableur
- Le traitement de texte

<u>Modalités d'évaluation</u> :

- Un projet personnel mené durant les travaux dirigés (60%)
- Une étude de cas (40%)

Nom : ATER **Intervenant professionnel**	**UE1.3**	
Libellé du cours : COMMUNICATION DIGITALE		
Nombre d'heures : 15	**T.D.**	**ECTS : 1**

Objectifs :

- La communication globale (développement, continuité, …)
- Les outils (réseaux, mailing, datas, …)
- Projet d'un plan de communication

Plan détaillé du cours :

1) **La communication d'entreprise**
2) **Découverte des outils de communication pour les entreprises (Stratégie, plan de communication, …)**

   Communication Print :
   - Flyers, Affiche, …

   Les outils numériques :
   - Site internet d'entreprise
   - Réseaux sociaux pour les entreprises (Facebook, Twitter, instagram, Snapchat, community management, …)
   - Les multiples outils Web (mailing list, …)

La mise en place de scénarios, les stratégies de communication pour les entreprises

+ TD - Mode projet

Modalités d'évaluation :

- Projet (par groupe) d'une communication globale lors de la mise en place de leur projet

UE concernée Semestre 1	Disciplines concernées	Nombre d'Heures	**ECTS**	Coeff
UE 2 = Bloc 2	**Exploitation de données à des fins d'analyse**	TD		
UE2.1	Techniques d'enquêtes et de recherche	21	1	1
		21	1	1

Thierry DESMULIE **PRCE Eco Gestion** thierry.desmulie@univ-littoral.fr	**UE2.1**	
Libellé du cours : TECHNIQUES D'ENQUETES ET DE RECHERCHE		
Nombre d'heures : 21	**T.D.**	**ECTS : 1**

Objectifs :

- Fournir les bases nécessaires pour rechercher, comprendre, décrire, expliquer, mesurer et prévoir, vérifier des informations données par le marché de l'hébergement et de la restauration.

Plan détaillé du cours :

- L'approche préalable : les études documentaires
- L'approche approfondie : les études qualitatives
- L'approche exploratoire : les études quantitatives

Modalités d'évaluation :

Dans le cadre de ce cours, l'acquisition des connaissances sera vérifiée sur la base :

- Contrôle continu sur des cas pratiques

Bibliographie et webographie conseillées :

VINAY E. [2007], *Réaliser votre étude de marché*, APCE Editions d'Organisation, Paris.

Agence pour la Création d'Entreprises ... *www.apce.com*

UE concernée Semestre 1	Disciplines concernées	Nombre d'Heures	**ECTS**	Coeff
UE 3 = Bloc 3	**Expression et communication écrites et orales**	TD		
UE3.1	Anglais appliqué à l'hôtellerie restauration	42	3	1
		42	3	1

Madame LEPRETRE Enseignante	**UE3.1**	
Libellé du cours : ANGLAIS APPLIQUE A L'HOTELLERIE RESTAURATION		
Nombre d'heures : 42	**T.D.**	**ECTS : 3**

Objectifs :

- Comprendre à l'écrit et à l'oral le contenu essentiel de sujets se rapportant aux secteurs du tourisme et des loisirs (hôtellerie, restauration…).
- Communiquer avec aisance et spontanéité
- S'exprimer de façon claire et détaillée, y compris dans des discussions techniques se rapportant à la spécialité

Résultats attendus :

- Niveau B2 du CECRL
- Maîtrise de termes spécifiques aux métiers du tourisme et des loisirs

Plan détaillé du cours (contenu non-exhaustif) :

- Comprendre et s'exprimer sur des sujets relatifs au tourisme et aux loisirs
- Donner aux clients les avantages et les inconvénients de différentes possibilités
- Parler et écrire sur ses compétences personnelles (CV, entretien, lettre de motivation), présenter son projet personnel et professionnel
- Créer des brochures, itinéraires, présenter de monuments…
- Accueil physique et téléphonique
- Rédiger (courriels, lettres)
- Accent porté sur les pays anglophones : Royaume-Uni, Irlande, États-Unis etc.
- Vocabulaire spécifique (transport, hôtel, camping…)

Méthode d'enseignement et d'apprentissage :

- Utilisation de documents authentiques et pédagogiques
- Variété des supports (textes, documents vidéos, recherche en ligne…)
- Préparation aux CLES B1 et B2

Modalités d'évaluation :

Chaque étudiant est évalué au moyen de 4 notes par semestre. Ces notes sont attribuées par le biais d'évaluations en contrôle continu :

- une note de compréhension orale (CO)
- une note de compréhension écrite (CE)
- une note de production écrite (PE)
- une note d'oral (production en continu et/ou interaction) (PO)

Bibliographie et sitographie :

- Roudière-Lange, Karine. *English for Tourism (B1)*. Ellipses Marketing, 2016. 240 p.
- Rouanet-Laplace, Joëlle. *Les Mots-Clés du Tourisme et de l'Hôtellerie*. Bréal, 2015. 160 p.
- Thomachot, Arlette. *Beyond Borders* (BTS-Licence Tourisme). Cateilla 2011. 298 p.
- https://www.visitbritain.org/
- https://www.gov.uk/society-and-culture/tourism
- https://www.nationaltrust.org.uk/

- https://www.ireland.com/fr-fr/
- https://www.discoverireland.ie/
- https://www.nps.gov/index.htm

UE concernée Semestre 1	Disciplines concernées	Nombre d'Heures	**ECTS**	**Coeff**
UE 4 = Bloc 4	**Positionnement vis-à-vis d'un champ professionnel**	TD		
UE4.1	Management et stratégie	21	1	1
UE4.2	Méthodologie projets et stages	30		1
		51	1	1

Michel ROZENBERG **Intervenant professionnel** michel@comempower.com		**UE4.1**
Libellé du cours :	MANAGEMENT & STRATEGIE	
Nombre d'heures : 21	**T.D.**	

Objectifs :

NEGOCIATION COMMERCIALE

Structurer la démarche de négociation et de vente face à face
Faire de meilleures affaires
Se donner l'opportunité d'un meilleur positionnement dans la (les) société(s)
Augmenter sa confiance en soi
Redécouvrir quoi faire, comment et pourquoi, avant, pendant et après

GESTION DE PROJET

Offrir un pas à pas, étape par étape pour permettre aux étudiants d'appréhender les grands outils de gestion de projet

Plan détaillé du cours :

NEGOCIATION COMMERCIALE

Ecouter activement
Poser des questions pertinentes et efficaces
Argumenter de façon personnalisée
Gérer les objections de façon constructive
Les quatre étapes du processus de négociation
Créer ou distribuer de la valeur
Meilleure solution de rechange
Marge de manœuvre
Zone d'accord possible
Styles de négociation
Matrice situationnelle
Pouvoir et leviers
Standards et normes
Première offre
Règles pour les concessions
Tactiques compétitives
Document de préparation
Mise en œuvre

GESTION DE PROJET

Charte d'un projet
Work Breakdown Structure
Les piliers de la persuasion

Le diagramme de Gantt
Présenter avec impact
Construction d'un projet ludique

Modalités d'évaluation :

NEGOCIATION COMMERCIALE

QCM basé sur la compréhension sans points négatifs (notes de cours admises selon le cas)
Possibilité d'un travail personnel sur un thème de la négociation pour 50% des points

GESTION DE PROJET

Remise d'un Gantt pour un projet personnel pour 50% de la note et les interactions pendant les cours pour 50% de la note

Bibliographie conseillée :

NEGOCIATION COMMERCIALE

Getting to Yes de Ury et Fisher
Saint-Germain ou la Négociation de Stéphane Walder
Négocier et défendre ses marges de Philippe Korda
Négocier pour la première fois de Patrick Audebert
Bargaining for Advantage de Richard Shell
The Truth about Negotiation de Leigh Thompson

GESTION DE PROJET

The one minute manager
Lean Management
Support de cours

Abdelkader CHEHIH **Thierry RIGAUX** **Autres intervenants**	**UE 4.2**	
Libellé du cours : METHODOLOGIE PROJETS ET STAGES		
Nombre d'heures : 30	**T.D.**	**ECTS : 0**

<u>Objectifs</u> :

Accompagner les étudiants dans le cadre du projet tuteuré et dans leur recherche de stage

<u>Plan détaillé du cours</u> :

Un projet pour faire connaitre la formation, démontrer le dynamisme des étudiants qui en sortent, d'apprendre à travailler en équipe

Un stage pour développer ses compétences et booster son employabilité à terme

<u>Modalités d'évaluation</u> :

Dossier individuel (compte rendu de l'étudiant relatif aux différentes actions mises en place lors de l'année universitaire et bilan de son projet tuteuré)

UE concernée Semestre 2	Disciplines concernées	Nombre d'Heures	**ECTS**	**Coeff**
UE 5= Bloc 5	**Action en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle**	TD		
UE5.1 UE5.2	Stage (16 semaines temps plein 560H minimum) Contrat de professionnalisation/ Contrat d'apprentissage Présentation du projet professionnel Projet tuteuré		20 10	1 1
			30	1

UE concernée Semestre 1	Disciplines concernées	Nombre d'Heures	**ECTS**	**Coeff**
UE 6= Bloc 6	**Maîtrise des différentes dimensions de la gestion d'une organisation**	TD		
UE6.0	Business Game	24		Point bonus
UE6.1	Outils de communication et management d'équipe	27	3	1
UE6.2	Droit du travail	18	1	1
UE6.3	Droit de la concurrence et de la consommation	15	1	1
UE6.4	Organisation de l'entreprise en hôtellerie restauration	15	1	1
UE6.5	Création et développement d'entreprises	15	1	1
UE6.6	Gestion comptable et financière	30	2	1
UE6.7	Gestion appliquée à l'hôtellerie- restauration	36	3	1
UE6.8	Gestion des ressources humaines	24	2	1
		204	14	1

Raphaël DORNIER **Maître de Conférences en Sciences de Gestion Université Savoie Mont Blanc**	**UE6.0**	
Libellé du cours : BUSINESS GAME		
Nombre d'heures : 24	**T.D.**	**Point bonus**

<u>Objectives</u> :

At the end of the course students will be able to:

- Obtain a better appreciation of how management concepts are inter-related in delivering business performance
- Learn/practise how to analyze and improve business performance
- Learn how to leverage on marketing resources available on the internet
- Analyze markets and select the main information,
- Build decision tools in order to create a business intelligence system,
- Structure information system with collaborative tools

Course Description

This workshop provides students with the opportunity to learn/reinforce and integrate their managerial knowledge and skills in a simulated business environment. The groups of participants have to run their respective hotel, hotel located in a touristic and very competitive area (Langkawi islands in Malaysia), and compete for resources as well as customers in the same market. The groups are required to work on challenges similar to real-life scenarios, making business decisions as well as translating them into quantitative terms in order to deliver business results. They will be given situations which demand for business decisions in quantitative terms which are fed into the game via a Ms-Excel spreadsheet. The game tool consolidates all the input and is based on predefined logics, determines the performance of each group in various areas such as market share, profit and loss, staff satisfaction etc. To make the game more comprehensive and interesting,

qualitative challenges related to corporate communication, marketing or business intelligence can also be incorporated to set the scene for each of these situations.

SESSIONS	PRELIMINARY READINGS AND ASSIGNMENTS
1	Business plan (work on Excel) Concept and value proposition
2	Structure the information system (work on Excel), define the key performance indicators, improve skills in competitive diagnosis
3	Communication with stakeholders (customers, suppliers, shareholders). Create communication media for each.
4	Specific customer segment: BtoB, as employees representative committee. Arguments, methodology, tools
5	Web marketing. Work on the concept of digitalization: which tools ?
6	Synthesis : fundraising

Course Hour Distribution (preliminary)

- Theoretical foundation
- Supporting analytical tools and case studies: 100%
- Continuous assessment: 100% of the mark (group mark): Each team is given a collective mark for each challenge and is thus ranked. Then the average rank for the challenges and the rank on financial performance are considered to determinate the final mark.
- Group Work

Modalités d'évaluation :

Exam
No individual exam
Point bonus

André GROSPERRIN **Intervenant professionnel** demouyb@yahoo.fr	**UE6.1**	
Libellé du cours : OUTILS DE COMMUNICATION ET MANAGEMENT D'EQUIPE		
Nombre d'heures : 27	**T.D.**	**ECTS : 3**

Objectifs :

- Connaître les principes d'une communication réussie
- Savoir utiliser les outils de communication en entreprise d'hôtellerie et de restauration
- Se connaître en qualité de manageur
- Connaître ses équipes pour mieux les encadrer et communiquer
- Savoir préparer et communiquer ses messages
- Mettre en pratique les techniques d'animation opérationnelles adaptées aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration
- Développer ses capacités managériales
- Savoir manager et motiver ses équipes
- Mettre en pratique les techniques de communication opérationnelles adaptées à sa fonction

Plan détaillé du cours :

Alternances d'apports théoriques (partie 1 ; 2) et mises en situations pratiques (partie 3)
Séances mensuelles réparties en 4 journées continues : 20/10/20 ; 16/11/20 ; 11/01/21 ; 08/02/21

Parties 1 et 2 :

Communiquer avec ses équipes, animer des réunions

- Schéma de communication scientifique et linguistique
- Principes et modes de circulation de l'information
- Techniques pour passer un message
- Rôles et missions de l'animateur
- Communication ciblée, émetteur et récepteur efficaces
- Rappel des différentes techniques d'animation
- Compétences managériales et comportement adapté
- Rôles, missions et autorités du manager
- La fixation d'objectif : principe, importance, méthode
- Le management par objectifs

Encadrer et manager ses équipes

- Les conceptions du commandement

- Connaître ses équipes pour mieux les encadrer
- Connaissance, reconnaissance et motivation des équipes
- Management motivationnel et enrichissement des tâches
- Leadership situationnel et maturité professionnelle
- Etude des différentes techniques de communication au quotidien : (briefing, brainstorming…)

- Techniques et outils pour Manager ses équipes : recruter, intégrer, fixer des objectifs, former, motiver, recadrer, gérer les situations délicates…
- Résoudre des conflits
- Techniques de formation adaptées chez l'adulte.
- Formation construite, efficace et motivante
- Outils d'une délégation réussie
- Mise en place d'un plan d'objectifs personnel avec chaque étudiant

Partie 3 :

Mise en pratique des techniques d'animations et de management par des exercices, mises en situations et entretiens filmés :

- Animations au quotidien : application de différentes techniques de descente d'information, recueil, réunion (briefing, brainstorming, recueil d'informations, animation de groupe de travail…)
- Attitudes et comportement de l'animateur
- Leviers de motivation
- Entretien de recrutement
- Entretien d'intégration
- Entretien de découverte et de motivation
- Entretien d'objectifs
- Entretien d'évaluation
- Entretien de recadrage
- Entretien de sanction
- Gestion des situations délicates et conflictuelles
- Communiquer en véhiculant des humeurs et émotions
- Exercices de diction

Modalités d'évaluation :

Participation aux animations, pro activité au cours et dans les échanges, mise en place d'un plan d'action personnel : 25 %
Examen terminal : Etude de cas d'entreprise.
Mise en situation pratique 2 heures : 75 %

Références de cours - Bibliographie proposée :

Schéma scientifique de communication selon Shannon, 1949
Don D. Jackson : une logique de communication, 1967, édition Seuil
Management des organisations : Don Hellriegel- John W. Slocum, nouveaux horizons
GPO / MBO : Peter Drucker, La pratique du management
Les conceptions du commandement, la troisième dimension du management selon R Blake et J Mouton, éditions d'Organisation, 1987
La motivation des équipes, Claude Levy Leboyer

Leadership situationnel selon K Blanchard et P Hersey Les 7 techniques d'enrichissement du travail selon Herzberg L'auto efficacité, Albert Bandura, Editions De Boeck-Wesmael

Olivier RANGEON **Avocat** olivier.rangeon@wanadoo.fr	**UE6.2**	
Libellé du cours : DROIT DU TRAVAIL		
Nombre d'heures : 18	**T.D.**	**ECTS : 1**

Objectifs :

- Acquisition des connaissances de base
- Donner des réflexes en droit du travail pour savoir réagir en tant que salarié ou employeur

Plan détaillé du cours :

- Introduction : Les sources du droit du travail et les juges du droit du travail
- Le contrat de travail et le contrat de travail international
- Le contrat à durée déterminée (modifié par les Ordonnances MACRON)
- La modification du contrat de travail
- Le licenciement et la rupture conventionnelle

Modalités d'évaluation :

Contrôle continu : 50%
Examen terminal : 50%

Bibliographie conseillée :

Précis Dalloz
Droit du travail, Droit vivant Editions Liaisons

Me Marie-Anne DRESZER **Avocate**	**UE6.3**	
Libellé du cours : DROIT DE LA CONCURRENCE ET DE LA CONSOMMATION		
Nombre d'heures : 15	**T.D**	**ECTS : 1**

<u>Objectifs</u> :

- Acquérir des notions juridiques essentielles et indispensables pour comprendre l'environnement juridique dans lequel évolue l'entreprise d'hôtellerie ou de restauration

- Permettre aux futurs professionnels de gérer sa structure en intégrant la dimension juridique, en connaissant ses droits mais en respectant ses devoirs et obligations

- Sécuriser son activité professionnelle et les relations avec les différents interlocuteurs (clients, fournisseurs, concurrents, collaborateurs, Etat…) sur le plan juridique

- Anticiper, gérer et éviter les litiges inhérents à l'activité professionnelle de l'hôtelier-restaurateur

- Mesurer les conséquences du non-respect de la réglementation en vigueur au plan des sanctions pénales, civiles, financières…

Introduction

Mise à jour des connaissances juridiques

Première partie : LE DROIT DE LA CONCURRENCE

1. La notion de concurrence
2. Les sources du droit de la concurrence
3. Le fondement du droit de la concurrence
4. L'action en concurrence déloyale
5. La protection des concurrents

6. La protection du marché
7. Le contentieux lié à l'hôtellerie et la restauration

Deuxième partie : LE DROIT DE LA CONSOMMATION

1. La notion de consommateur
2. Les sources du droit de la consommation
3. Le fondement du droit de la consommation
4. Les pratiques commerciales
5. Le contrat de consommation
6. La conformité et la sécurité des produits et services
7. Le contentieux lié à l'hôtellerie et à la restauration

Modalités d'évaluation :

1 - Contrôle Continu organisé en cours **:** notation /20 ; prise en compte pour 1/3

2 - Examen final : notation /20 ; durée 2 h ; prise en compte pour 2/3
Epreuve écrite comportant ET/OU questions de cours / réflexion juridique / vocabulaire juridique / Q.C.M., vrai-faux, oui-non / Dissertation / Mise en situation / Cas pratique
Les étudiants doivent répondre EXCLUSIVEMENT sur le polycopié présenté après avoir travaillé le devoir sur brouillon.

Bibliographie

Des lectures brèves et ciblées seront proposées au fur et à mesure de l'avancement du cours ainsi qu'une consultation de certains sites internet choisis.

Abdelkader CHEHIH **Professeur certifié dans l'enseignement supérieur (PRCE) - ULCO**	**UE 6.4**	
Libellé du cours : ORGANISATION DE L'ENTREPRISE EN HOTELLERIE RESTAURATION		
Nombre d'heures : 15	**T.D.**	**ECTS : 1**

Objectifs :

- Savoir Travailler en autonomie
- S'organiser pour manager efficacement, savoir déléguer
- Bien Gérer son temps, connaitre et mettre en place les techniques permettant de travailler sereinement
- Savoir se positionner dans l'organisation de l'entreprise
- Être capable d'agir en qualité de manageur, pour répondre à la stratégie et aux objectifs de l'entreprise

Plan détaillé du cours :

Mise en pratique par un Business Game : *Cesim Hospitality*
A travers ce Business Game, les étudiants devront atteindre les objectifs suivants :

Travailler en autonomie, s'avoir s'organiser

- Bien gérer son temps pour être efficace
- Gérer ses priorités (urgence / importance), lois et principes d'une gestion efficace du temps
- S'organiser et planifier pour être performant

Identifier la place du manageur dans l'entreprise

- Auto diagnostic managérial
- Qualités et compétences du manageur
- La place du manageur et son comportement dans l'organisation
- Les sources de l'autorité du manageur
- Vision stratégique de l'entreprise et organisation
- Mise en place d'un plan d'objectifs personnel avec chaque étudiant

Modalités d'évaluation :
Examen terminal : Etude de cas d'entreprise. Mise en situation pratique 1 heure : 100%

Références de cours - Bibliographie proposée :

Management des organisations. Don Hellriegel- John W. Slocum. 2è édition
Calculez votre QI pro et boostez votre carrière, Gilles d'Ambra (Leduc S Editions)
Guide pratique de la création d'entreprise, Le Nouvel Entrepreneur n° 7
Le manager Minute, K Blanchard, S Johnson, Editions Organisation
Le nouvel art du temps, Jean-Louis Servan ; Albin Michel 2000

Les stratégies du temps" (Jean-Pierre Muller ; Fabrice Rosina ; Monique Selles et Jean-Pierre Testa) mai 2000.

Carine OUEDRAOGO Intervenante Professionnelle	**UE6.5**	
Libellé du cours : CREATION ET DEVELOPPEMENT D'ENTREPRISES		
Nombre d'heures : 15	**T.D.**	**ECTS : 1**

OBJECTIFS :
S'approprier la méthodologie de la création d'un projet en s'appuyant sur les compétences entrepreneuriales

- Gérer un projet en lien avec le monde socio-économique
- Apprendre à travailler en réseau
- Confronter son projet avec le monde socio-économique
- Acquérir les bases de compétences entrepreneuriales

ATTENDUS

- Identifier les différentes étapes de la création
- Exercer sa créativité pour trouver son idée ou la développer
- Comprendre le rôle du modèle économique dans le plan d'affaires
- Construire son modèle économique
- Bâtir la trame de son plan d'affaires
- Présenter son projet et convaincre des partenaires potentiels, à l'aide de la construction d'un support visuel
- Acquérir une méthodologie d'élaboration d'un projet en équipe
- Présenter son projet et convaincre des partenaires potentiels, à l'aide de la construction d'un support visuel

Plan du cours détaillé :

- **<u>Introduction</u>**

<u>Rappel définitions</u> :

- **Entrepreneuriat**
- **Intrapreneuriat**

<u>I-Qualification du projet</u>

1. **Mieux se connaître :** Bilan professionnel et personnel
2. **L'idée**
3. **La confrontation**

<u>II-Elaboration du projet</u> Construction du Projet - Élaboration du business plan

1 - Déterminer le type de projet

2 - L'étude commerciale (ou étude de marché)

3 - Le dossier financier

4. **Etude juridique,** entreprise individuelle ou société ?
5. **Projection liée aux démarches à effectuer**
6. **Calendrier de mise en œuvre du projet**

Modalité d'évaluation :
examen écrit et oral – présentation devant un jury du business plan d'une offre relevant du tourisme ou sa promotion

LIENS UTILES : apce.fr ; jecree.com ; bge.asso.fr ; sites des organismes et acteurs clés de la création d'entreprise ; sites de marketing ; d'actualités économiques ; presse ; vos cours et enseignants ;…

Marc COPPIN **Enseignant**	**UE6.6**	
Libellé du cours : GESTION COMPTABLE ET FINANCIERE		
Nombre d'heures : 30 **décomposées en 2 thèmes**	**T.D.**	**ECTS : 2**

Objectifs thème 1 12H : (Marc COPPIN)
Les étudiants doivent connaître les états financiers prévisionnels qui permettent d'étudier à court terme et à long terme la situation de trésorerie de l'entreprise.

Plan détaillé du cours :

1 - Les prévisions de trésorerie dans le cadre d'une procédure budgétaire
● Le budget des encaissements
Les encaissements d'exploitation issus du budget des ventes.
Les encaissements hors exploitation liés aux ressources de financement stable (nouvel emprunt, apport de capital…
● Le budget des décaissements
Les décaissements d'exploitation issus du budget des achats.
Les décaissements hors exploitation liés aux investissements, aux remboursements d'emprunts, dividendes…
● Le budget général de trésorerie synthèse du budget des encaissements et du budget des décaissements.
● Applications.

2 - Le calcul de la capacité d'autofinancement
● Á partir des éléments encaissables et décaissables
● Á partir du résultat de l'exercice et des éléments calculés.
● Applications.

3 – <u>Le tableau de financement</u>

● Étude du bilan fonctionnel et des notions de fonds de roulement, besoin en fonds de roulement, variation du fonds de roulement net global.
● Détail des emplois : distributions mises en paiement, acquisitions d'éléments de l'actif immobilisé…
● Détail des ressources : CAF, cessions d'éléments de l'actif immobilisé…
● Étude de la première partie du tableau de financement.
● Étude de la deuxième partie du tableau de financement.
● Application.

4 – <u>Le plan de financement</u>

● Définition et fonctions du plan de financement.
● Étapes de la construction du plan de financement.
● Applications.

<u>Modalités d'évaluation</u> : Évaluation écrite (2 heures : hors temps de cours)
Note finale : 50% de la notation de l'UE 6.6

<u>Références de cours - Bibliographie proposée</u> :
Gestion financière Foucher

<u>Objectifs thème 2 18H : (Abdelkader CHEHIH)</u>

- Connaître les techniques du revenue management
- Mise en place d'une politique de yield en hôtellerie
- Calculer la rentabilité d'une demande X

<u>Plan détaillé du cours</u> :

1) Le Revenue management en hôtellerie
   - Définition
   - Historique
   - Les principes de bases du Revenue Management
   - Les outils du Revenue Management
   - L'impact du Revenue Management

2) La mise en place d'une stratégie de Yield
   - Mise en place des outils
   - Mise en place d'un forecoast
   - Cas pratiques

3) Calcul et analyse du Bid Price
   - Méthodologie
   - Calcul du Bid Price
   - Mise en application en étude de cas

Modalités d'évaluation :

Etude de cas (2h)
Note finale : 50% de la notation de l'UE 6.6

Références de cours - Bibliographie proposée :
Guides pratiques des CHR / Améliorer le rendement / Stéphane le GALL
Revenue management édition Dunod
https://www.definitions-marketing.com/definition/yield-management/

Marc COPPIN **Enseignant** MarcCoppin@hotmail.fr	**UE6.7**	
Libellé du cours : GESTION APPLIQUEE A L'HOTELLERIE RESTAURATION		
Nombre d'heures : 36	**T.D.**	**ECTS : 3**

Objectifs :
Les étudiants doivent connaître les principaux indicateurs de gestion, les tableaux de bord et la signification des termes employés pour l'activité hôtelière.
Ils doivent savoir appliquer l'ensemble de ces outils et restituer une analyse cohérente des résultats obtenus.

Plan détaillé du cours :
Révisions ou mise à niveau
Calcul des amortissements – des emprunts – seuil de rentabilité avec CA non linéaire – coefficient saisonnier - calcul des écarts - calcul de variation des stocks – gestion des stocks.

La présentation des comptes en café-hôtellerie-restauration
Définition, présentation et avantages du tableau de bord hôtelier
Analyse et méthode pour calculer chaque poste du tableau : ratio matières, marge brute, frais généraux, résultat brut d'exploitation (RBE), coûts d'occupation…

Personnel
Etude de la masse salariale : La TVA et la rémunération au service, le salaire variable, notions des offerts et avantages en nature, ratio de productivité et de performance

Indicateurs de gestion
Etude et interprétation des ratios utilisés dans l'hôtellerie : Taux d'occupation, taux de captage, REVPAR, indice de fréquentation…

Gestion prévisionnelle en hôtellerie-restauration
Prévisionnel à réaliser en utilisant le tableau de bord hôtelier en prenant en compte :
Activité saisonnière, objectif de taux d'occupation, calcul du chiffre d'affaires critique et taux d'occupation correspondant, calcul du point mort (activité saisonnière), objectif de résultat et calcul des écarts…

La formation des prix en hôtellerie –restauration
La fixation du prix de vente avec le coefficient multiplicateur
La règle des 1/1000ème (1/700ème) pour l'hôtellerie
Les principes d'Omnés, calcul de l'indice réponse-prix, analyse financière (popularité et rentabilité d'un plat), analyse et élaboration d'une carte…

Cas Faidherbe : Mise en situation sur la gestion d'un Hôtel-restaurant.

L'ensemble de ces thèmes est illustré par de multiples applications.

Modalités d'évaluation :
Contrôle continu : 1 heure (coefficient 0.5)
Examen terminal : 2,5 heures (coefficient 2) hors temps cours

Carine OUEDRAOGO Intervenante Professionnelle	**UE 6.8**	
Libellé du cours : GESTION DES RESSOURCES HUMAINES		
Nombre d'heures : 24 **décomposées en 2 thèmes**	**T.D.**	**ECTS : 2**

Objectifs :
Confronter son projet professionnel au marché
Se préparer
Rencontrer l'univers professionnel

Plan détaillé du cours :

Confronter son projet professionnel au marché
- Etablir son bilan,
- Définir son projet,
- Evaluer son positionnement

Se préparer : Du projet à l'action :
- Réaliser son CV en français et en anglais
- Rédiger sa lettre de motivation

Rencontrer l'univers professionnel
- Partage d'expériences
- Enquête métiers

Modalités d'évaluation :

A définir

Références de cours :

Cahier des charges Cap vers l'insertion professionnelle
Guide d'entretien enquête métier

Objectifs thème :
Connaissance de la gestion des Ressources humaines en 2023

- Connaitre les bonnes pratiques en termes de CV, approche du marché de l'emploi
- L'adaptation de la GRH au fils du temps et en fonction de la génération à aborder
- Connaître le cas Accor et le mode de fonctionnement
- Savoir préparer un entretien d'embauche et comment faire passer un entretien pour savoir recruter ses équipes
- La gestion de la formation au sein du groupe Accor
- Comment attirer les talents ?
- L'intégration du salarié
- Le suivi du salarié : l'entretien pro et l'entretien d'évaluation
- L'application du droit social pour un manager de proximité en hôtellerie
- Recherches documentaires et présentation de projet

Plan détaillé du cours :

Partie 1 :
Le recrutement **:**
Version candidat

- Le CV (quoi, comment, le but, les formats, …)
- Les différentes compétences (savoir, savoir-faire, savoir être)

- L'importance de la communication non verbale

Version entreprise

- LA GPEC, l'évolution de la fonction RH, l'évolution des attentes selon les générations
- La fiche de poste
- L'annonce
- Les différents type d'entretien (collectif, vidéo, one to one ; l'importance du collaboratif)
- Le retour d'entretien
- La non-discrimination dans le recrutement
- Techniques de formation adaptées chez l'adulte.
- Formation construite, efficace et motivante
- Outils d'une délégation réussie

Partie 2 :

Présentation du groupe Accor, de l'organisation RH, les exemples : annonces, vidéo de recrutement, entretien vidéo, recrutement, best practice, les vidéos vitrines pour attirer les talents.

Partie 3 :

L'importance de l'intégration
Le système de formation du groupe, exemple Heartist
La construction du plan de formation
Les entretiens d'évaluation et professionnel

Partie 4 :

Acquérir les éléments essentiels du droit social pour optimiser la relation de travail avec son équipe.
Développer les bons réflexes face aux différentes situations rencontrées au quotidien.
Savoir répondre aux questions posées par les salariés.

Modalités d'évaluation :

Etude du CV : 25 % - rendu par mail (simulation de candidature)

Présentation thématique : 75 %
5/6 Groupes (3 à 5 Personnes par groupe)
Présentation face au groupe au choix de 20 mn (dynamique, innovant, attirer l'attention…)
3 thèmes au choix :
- L'intégration des salariés
- La fidélisation des salariés
- Le recrutement, des idées originales pour recruter dans l'hôtellerie ?

Quand ? Comment ? Quoi ? Qui ? Pourquoi ? Des exemples d'entreprises et de pratiques,des références, des articles, etc.

Note finale : 50% de la notation de l'UE 6.8

Références de cours - Bibliographie proposée :
Les pratiques dans le groupe Accor
Le droit du travail
La corrélation Maslow et Herzberg
Le modèle de compétence de ULRICH

UE concernée Semestre 1	Disciplines concernées	Nombre d'Heures	**ECTS**	**Coeff**
UE 7= Bloc 7	**Mise en œuvre de stratégies marketing et commercialisation**	TD		
UE7.1	Acteurs et aménagement du territoire	12	1	1
UE7.2	Commerce et logistique de l'hôtellerie et de la restauration	33	3	1
UE7.3	Psychologie et relations humaines	9	1	1
UE7.4	Génie culinaire/service et commercialisation	30	2	1

		84	7	1

Enseignant Inconnu	**UE 7.1**	
Libellé du cours : ACTEURS et AMENAGEMENT DU TERRITOIRE		
Nombre d'heures : 12	**CM/T.D.**	**ECTS : 1**

<u>Objectifs</u> :

Analyse géographique des territoires et destinations touristiques, identification des acteurs de l'aménagement du territoire. Exemples essentiellement portés sur le milieu littoral, fortement urbanisé, mais fragile et mouvant, première destination touristique en France.

Plan détaillé du cours :

A- L'aménagement, champ opérationnel de la géographie

I- DE LA GEOGRAPHIE A L'AMENAGEMENT

1- Les définitions de la géographie et de l'aménagement
2- Du substrat à l'espace et aux aménagements
3- La nécessaire approche géo systémique

II – THEMATIQUES COMMUNES A LA GÉOGRAPHIE ET A L'AMENAGEMENT

1- Six questions géographiques…
2- l'intégration des facteurs naturels et humains
3- La relation tourisme/milieu et notion de seuil et de capacité d'accueil

III- LES IMPLICATIONS POLITIQUES ET TERRITORIALES DES ESPACES TOURISTIQUES

1- La prise en compte des acteurs
2- Les problématiques de gestion
3- L'implication des pouvoirs publics

B- Introduction à l'aménagement du territoire

I- HISTORIQUE DE L'AMENAGEMENT DU TERRITOIRE EN FRANCE

1- Après la 2ème Guerre mondiale, un constat
2- L'essor de l'Aménagement du Territoire
3- Le déclin de l'Aménagement du Territoire : 1975-90
4- La relance amorcée depuis les années 1990

II- LES ACTEURS ET LES OUTILS : QUELQUES REPERES GENERAUX

1- Les différents organes émanant de l'Etat
2- Les principaux outils d'aménagement et de planification de l'urbanisme

III- FIL ROUGE : La politique des sites et parcs naturels

1- Le principe des PNR
2- L'exemple du PNR *Caps et Marais d'Opale*
3- Un exemple local : l'OGS

C- Tourisme et aménagement du littoral, notions élémentaires

I- PRESENTATION GENERALE DU LITTORAL FRANÇAIS

1- Le littoral français métropolitain, en quelques chiffres
2- Les grands types de côtes sur le littoral français
3- Le littoral Français : un espace attractif et conflictuel

II- LES CARACTERISTIQUES NATURELLES DES COTES

1- Une position éphémère du rivage
2- La dynamique des côtes

3- Les conséquences de l'occupation d'un milieu mouvant et d'un espace restreint

III- LA NECESSITE D'UNE GESTION DU LITTORAL

1- Les documents aidant à la gestion du littoral
2- La loi *littoral* et ses grands principes
3- des exemples de dissensions…

D- Tourisme et pays en développement : le cas de l'Asie du Sud-Est

I- Le tourisme dans les NPI asiatiques : généralités

1- Localisation de l'Asie du Sud-Est
2- Cadre géographique : application
3- Flux et foyers majeurs

II- Le contexte politique et socio-économique des pays hôtes

1- L'importance du cadre sociétal
2- Le tourisme, lié à une politique volontariste
3- Régionalisation par spécialisation des Etats

III- Pour une approche multi scalaire

1- Le site : la gestion d'espaces « importés » et enclavés
2- La situation : la prise en compte de la demande sociologique
3- Tableau de synthèse

E- Tourisme littoral et aménagements : approche paysagère

I- Erosion côtière

1- St-Jean-de-Monts (Vendée)
2- Le Pouliguen (Loire-Atlantique)
3- Wissant (Pas-de-Calais)
4- Port Dickson (Malaisie)

II- Pollution

1- Port Dickson
2- Morgat (Finistère)

III- Aspect spatial

1- St-Jean-De-Monts
2- La Baule (Loire-Atlantique)
3- Port Dickson

IV- Aspect juridique

Port Dickson

V- Pour un tourisme intégré

1- Calanques de Marseille (Bouches du Rhône)
2- Pulau Payar (Malaisie)
3- Port du Bec (Vendée)

Modalités d'évaluation :

1 contrôle des connaissances (100 %) : écrit de 2 h portant essentiellement sur des questions de cours, en lien avec des cas pratiques.

Bibliographie conseillée :

BIBLIOGRAPHIE INDICATIVE, pour des définitions de la géographie :

Bailly A., Ferras R., 1997 - *Eléments d'épistémologie de la Géographie*, Paris, A. Colin, 191 p.

Brunet R., Ferras R., Théry H., 1998 - *Les mots de la Géographie*, 3e édition, Paris, GIP Reclus & La Documentation française, 518 p.

Lévy J., Lussault M., 2003 - *Dictionnaire de la Géographie et de l'espace des sociétés*, Paris, Belin, 1034 p.

Scheibling J., 1994 - *Qu'est-ce que la Géographie ?* Paris, hachette, 200 p.

Site internet :
http://geotourweb.com

André GROSPERRIN	**UE 7.2**	
Libellé du cours : COMMERCE ET LOGISTIQUE DE L'HOTELLERIE ET DE LA RESTAURATION		
Nombre d'heures : 33	**T.D.**	

décomposées en 3 thèmes		

<u>Objectifs</u> thème
Identifier le marché de l'hôtellerie
Maîtriser les différents services de la réception et des étages
Analyser les ventes en hôtellerie
Quantifier le travail, organiser les services, mettre en œuvre des plannings de travail

<u>Plan détaillé du cours</u> :

Le marché de l'hôtellerie
Conception d'un produit hôtelier : le support physique
Identifier les fonctions à la réception : réservations, accueil, caisse
Analyse des ventes : la feuille de situation, les ratios spécifiques à l'hôtellerie
Le fonctionnement des étages : détermination des besoins, politique de linge, quantifier et répartir le personnel

<u>Modalités d'évaluation</u> :

A définir

<u>Bibliographie conseillée</u> :

DEMEURE, C. /BERTELOOT, S [2015], *Aide-mémoire - Marketing*, Dunod
RICHARD LANNEYRIE, S [2013], *Les clés du Marketing*, Génie des Glaciers
BADOT, O. /LEGRAND, D. /RENAUD, E. /RIHN, A. / SCHLOSSER, A.-M./WEIL, M.-C [1998], *Dictionnaire du marketing*, Hatier

Christophe GIBOUT **Professeur des Universités** **Laboratoire TVES (EA 4477)** **Directeur Pôle Recherche SHS / ULCO**	**UE7.3**

christophe.gibout@univ-littoral.fr		
Libellé du cours : PSYCHOLOGIE ET RELATIONS HUMAINES		
Nombre d'heures : 9	**T.D.**	**ECTS : 1**

<u>Objectifs</u> : Acquérir des connaissances scientifiques de base sur les mutations et transformations touristiques de l'hôtellerie et de la restauration en France et dans le monde occidental

<u>Plan détaillé du cours</u> :

- Les mutations de l'offre et de la demande de restauration en France et en Europe
- Les transformations de l'offre et de la demande d'hôtellerie en France
- L'hôtellerie – restauration de luxe en France : un marché en plein bouleversement.
- Les évolutions sociales et historiques de l'offre et de la demande d'hôtellerie de plein air en France des années 1960 à nos jours
- L'avènement des nouvelles formes d'hébergement dans le monde : du couchsurfing à Air BnB, des cabanes dans les arbres aux yourtes et autres roulottes…

<u>Modalités d'évaluation</u> :

Examen écrit de 1 heure portant sur une question de cours.

<u>Bibliographie conseillée</u> :

A. de Baecque (2019). *La France gastronome. Comment le restaurant est rentré dans notre histoire*. Payot.

P. Bialski, (2009). *Intimate Tourism : Enquête dans un réseau d'hospitalité*, Solilang

C. Brun (2017). *Hôtellerie de luxe. Un développement durable en marche*. Editions Universitaires Européennes.

S. Cousin & B. Réau (2016). *Sociologie du tourisme*. La Découverte.

A. Decrop, & L. Degroote (2014) « Le Couchsurfing. Un réseau d'hospitalité entre opportunisme et idéalisme », *Téoros*, vol. 33, no 1, p. 119-128.

G. Ferréol (dir.) (2015). *Tourisme et patrimoine.* EME

S. Fraenkel & RF Lunius (2009). *Hôtellerie de luxe : Productivité, qualité, rentabilité*. De Boeck.

C. Peyroutet & I. Jugnet (2015). *Le tourisme en France*. Nathan.

G. Pinna (2018). *Travailler dans l'hôtellerie de luxe: Une enquête ethnographique à Paris*. L'Harmattan.

G. Raveneau & O. Sirost (2016). *Anthropologie des abris de loisir*. Presses Universitaires Paris Nanterre.

François WAVRANT **Enseignant** francoiswavrant@gmail.com 06 60 98 39 77 **Olivier POIDEVIN** **Enseignant** olivierpoidevin@sfr.fr	**UE 7.4**

Libellé du cours : GENIE CULINAIRE SERVICE ET COMMERCIALISATION		
Nombre d'heures : 30 décomposées en deux thèmes	**T.D.**	**ECTS : 2**

Objectifs thème 1 :
GENIE CULINAIRE François WAVRANT (18H)

Réaliser une approche de cuisine actuelle
Terroirs et qualité, tendances et innovations culinaires

Plan détaillé du cours :

Introduction : Les Systèmes et Concepts de productions (rappel des gammes de produits, des différents systèmes et des liaisons), présentation du documentaire « notre pain quotidien »

1. **LES TERROIRS**
2. **LA QUALITE**
3. **LES LABELS DE QUALITÉ, DIFFÉRENTS ORGANISMES CERTIFICATEURS**
4. **LA GASTRONOMIE : TENDANCES ET INNOVATIONS**

Modalités d'évaluation :

Contrôle continu : Application à partir d'une situation réelle
Examen terminal : Exercice d'application à partir du cours

Note finale : 50% de la notation de l'UE 7.4

Bibliographie conseillée :
Revues spécialisées en hôtellerie-restauration, journal de l'hôtellerie,

Objectifs thème 2 :

SERVICE ET COMMERCIALISATION Olivier POIDEVIN (12H)

Identifier le marché de la restauration
Maîtriser les systèmes de distribution
Mettre en place des documents de vente, maîtriser la détermination des prix de vente

Plan détaillé du cours :

Le marché de la restauration
Les systèmes de distribution : à table, self-service, buffet, banquet, petits déjeuners
Détermination des prix de vente en restauration : méthode des coefficients, prime cost,
Identifier les différentes prestations banquet/séminaire, maîtriser les procédures de mise en place
Mettre en place des supports de vente en restauration
Connaissance des produits : bar, cave
Initiation à l'analyse sensorielle des produits

Modalités d'évaluation :

Travail de groupe : coef 1
Examen terminal : 1 évaluation écrite à partir d'une étude de cas / coef 2

Note finale : 50% de la notation de l'UE 7.4

Bibliographie conseillée :

Journal « l'hôtellerie », revues spécialisées, supports professionnels (carte de restaurant, dépliant d'hôtel, …)

UE concernée Semestre 1	Disciplines concernées	Nombre d'Heures	**ECTS**	Coeff
UE 8 = Bloc 8	**Application de la réglementation du secteur**	TD		
UE8.1	Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement	21	1	1
		21	1	1

Intervenante professionnelle **Gérant - Consultant QHSE** 06 89 72 30 49		
Libellé du cours : QUALITE, HYGIENE, SECURITE et ENVIRONNEMENT		
Nombre d'heures : 21	**T.D.**	**ECTS :1**

Objectifs :
Connaître les prérequis fondamentaux de l'hygiène en restauration
Savoir réaliser une étude HACCP sur le terrain.

Savoir appréhender la Santé/Sécurité en hôtellerie restauration
Savoir réaliser un document unique d'évaluation des risques

Connaître les concepts de management de la qualité et de l'environnement, articulés autour des normes ISO
RSE : Connaître des exemples d'actions déployés en RSE dans les établissements.
Connaître savoir mettre en œuvre les outils de base permettant de s'améliorer :

- PDCA
- Plan d'actions
- Tableau de bord
- Satisfaction client
- Analyse environnementale
- Analyse du risque client
- Arbre des causes

Plan détaillé du cours :

SECURITE DES ALIMENTS
La réglementation hygiène (paquet hygiène)
Les grands risques en alimentaire appliqués à la restauration collective
L'hygiène en hôtellerie – restauration : les bonnes pratiques
La méthodologie HACCP

SANTE SECURITE
Les ERP (établissements recevant du public) : notions de base en sécurité incendie
Les notions d'AT et MP appliquées en hôtellerie et restauration
Les principes de prévention et de protection
Les acteurs de la sécurité
Le Document unique d'évaluation des risques professionnels

SANTE SECURITE, SECURITE DES ALIMENTS
Application sur des cas « exercices » du DUERP et de l'HACCP.

MANAGEMENT et RSE
Présentation des objectifs du management de la qualité, de l'environnement
RSE : les piliers fondamentaux

Modalités d'évaluation : **15 minutes par personne de restitution**

TD individuel en entreprise : réaliser ou participer à l'évaluation des risques professionnels ou sa mise à jour
➔ DUERP de l'établissement explicité lors d'une soutenance individuelle via PowerPoint

TD individuel en entreprise : réaliser ou participer l'HACCP ou sa mise à jour
➔ HACCP de l'établissement explicité lors d'une soutenance individuelle via PowerPoint

Management et RSE : présentation des actions mises en œuvre dans l'établissement lors d'une soutenance individuelle via PowerPoint

Bibliographie conseillée :
INRS : www.inrs.fr
AMELI : www.risquesprofessionnels.ameli.fr
GBPH en hôtellerie restauration
Bibliographie conseillée :
AFNOR

N° de semaine									
Calendrier	Période	Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven	Sam.	nb d'h	Alternance
35	1	28-août	29-août	30-août	31-août	01-sept	02-sept		
36	2	04-sept	05-sept	06-sept	07-sept	08-sept	09-sept		
37	3	11-sept	12-sept	13-sept	14-sept	15-sept	16-sept		
38	4	18-sept	19-sept	20-sept	21-sept	22-sept	23-sept		
39	5	25-sept	26-sept	27-sept	28-sept	29-sept	30-sept		
40	6	02-oct	03-oct	04-oct	05-oct	06-oct	07-oct		
41	7	09-oct	10-oct	11-oct	12-oct	13-oct	14-oct		
42	9	16-oct	17-oct	18-oct	19-oct	20-oct	21-oct		
43	9	23-oct	24-oct	25-oct	26-oct	27-oct	28-oct		
44	10	30-oct	31-oct	01-nov	02-nov	03-nov	04-nov		*Formation*
45	11	06-nov	07-nov	08-nov	09-nov	10-nov	11-nov		
46	12	13-nov	14-nov	15-nov	16-nov	17-nov	18-nov		
47	13	20-nov	21-nov	22-nov	23-nov	24-nov	25-nov		
48	14	27-nov	28-nov	29-nov	30-nov	01-déc	02-déc		
49	15	04-déc	05-déc	06-déc	07-déc	08-déc	09-déc		
50	16	11-déc	12-déc	13-déc	14-déc	15-déc	16-déc		
51	17	18-déc	19-déc	20-déc	21-déc	22-déc	23-déc		
52	18	25-déc	26-déc	27-déc	28-déc	29-déc	30-déc		
1	19	01-janv	02-janv	03-janv	04-janv	05-janv	06-janv		
2	20	08-janv	09-janv	10-janv	11-janv	12-janv	13-janv		
3	21	15-janv	16-janv	17-janv	18-janv	19-janv	20-janv		
4	22	22-janv	23-janv	24-janv	25-janv	26-janv	27-janv		
5	23	29-janv	30-janv	31-janv	01-févr	02-févr	03-févr		*Formation*
6	24	05-févr	06-févr	07-févr	08-févr	09-févr	10-févr		
7	25	12-févr	13-févr	14-févr	15-févr	16-févr	17-févr		
8	26	19-févr	20-févr	21-févr	22-févr	23-févr	24-févr		
9	27	26-févr	27-févr	28-févr	29-févr	01-mars	02-mars		
10	28	04-mars	05-mars	06-mars	07-mars	08-mars	09-mars		
11	29	11-mars	12-mars	13-mars	14-mars	15-mars	16-mars		
12	30	18-mars	19-mars	20-mars	21-mars	22-mars	23-mars		*Formation*
13	31	25-mars	26-mars	27-mars	28-mars	29-mars	30-mars		
14	32	01-avr	02-avr	03-avr	04-avr	05-avr	06-avr		
15	33	08-avr	09-avr	10-avr	11-avr	12-avr	13-avr		
16	34	15-avr	16-avr	17-avr	18-avr	19-avr	20-avr		
17	35	22-avr	23-avr	24-avr	25-avr	26-avr	27-avr		
18	36	29-avr	30-avr	01-mai	02-mai	03-mai	04-mai		
19	37	06-mai	07-mai	08-mai	09-mai	10-mai	11-mai		
20	38	13-mai	14-mai	15-mai	16-mai	17-mai	18-mai		
21	39	20-mai	21-mai	22-mai	23-mai	24-mai	25-mai		
22	40	27-mai	28-mai	29-mai	30-mai	31-mai	01-juin		
23	41	03-juin	04-juin	05-juin	06-juin	07-juin	08-juin		
24	42	10-juin	11-juin	12-juin	13-juin	14-juin	15-juin		
25	43	17-juin	18-juin	19-juin	20-juin	21-juin	22-juin		
26	44	24-juin	25-juin	26-juin	27-juin	28-juin	29-juin		
27	45	01-juil	02-juil	03-juil	04-juil	05-juil	06-juil		Entreprise
28	46	08-juil	09-juil	10-juil	11-juil	12-juil	13-juil		
29	47	15-juil	16-juil	17-juil	18-juil	19-juil	20-juil		
30	48	22-juil	23-juil	24-juil	25-juil	26-juil	27-juil		
31	49	29-juil	30-juil	31-juil	01-août	02-août	03-août		
32	50	05-août	06-août	07-août	08-août	09-août	10-août		
33	51	12-août	13-août	14-août	15-août	16-août	17-août		
34	52	19-août	20-août	21-août	22-août	23-août	24-août		
35	53	26-août	27-août	28-août	29-août	30-août	31-août		
		Nombre d'heures total						500	