

UE 4 : Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie



Liste des enseignements

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
Comptabilité gestion : budget et contrôle de gestion	Matière		16h		9 crédits
Management d'entreprise	Matière		16h		9 crédits
Ingénierie et pratique du service	Matière		6h		9 crédits
Connaissance des boissons et du bar	Matière		16h		9 crédits
Connaissance des vins	Matière		10h		9 crédits
Initiation culinaire	Matière			4h	9 crédits