

# UE 4 : Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie



Niveau  
d'étude  
BAC +2



ECTS  
9 crédits



Composante  
Esthua, Institut  
national de  
tourisme -  
INNTO France

## En bref

- › Langue(s) d'enseignement: Français
- › Ouvert aux étudiants en échange: Oui

## Liste des enseignements

|   | Nature  | CM | TD  | TP  | Crédits   |
|---|---------|----|-----|-----|-----------|
| Analyse statistiques                        | Matière |    | 16h |     | 9 crédits |
| Comptabilité gestion : opérations courantes | Matière |    | 16h |     | 9 crédits |
| Management : concepts et communication      | Matière |    | 14h |     | 9 crédits |
| Informatique et outils bureautiques         | Matière |    | 12h |     | 9 crédits |
| Design culinaire                            | Matière |    | 16h |     | 9 crédits |
| Génie et pratique culinaires                | Matière |    | 5h  | 35h | 9 crédits |

## Infos pratiques

Lieu(x)

- › Angers