

UE 4 : Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie



Liste des enseignements

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
Connaissances de l'entreprise : fondamentaux	Matière		12h		9 crédits
Informatique et outils bureautiques	Matière		16h		9 crédits
Initiation culinaire	Matière			4h	9 crédits
Ingénierie et culture du restaurant	Matière		15h		9 crédits
Ingénierie et pratique du service	Matière		11h	6h	9 crédits
Connaissance des boissons et du bar	Matière		8h		9 crédits
Connaissance des vins	Matière		8h		9 crédits