

UE 4 : Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie



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
Initiation culinaire	Matière			4h	9 crédits
Design du restaurant	Matière		16h		9 crédits
Connaissance des boissons et du bar	Matière		8h		9 crédits
Connaissance des vins	Matière		8h		9 crédits
Ingénierie et pratique du service	Matière		3h	21h	9 crédits