

UE 4 : Compétences professionnelles ou préprofessionnelles



Niveau
d'étude
BAC +3 /
licence



ECTS
10 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
Méthodologie du projet professionnel	Matière		24h		
Parcours B : Métiers de la gastronomie	Bloc				
Concepts culinaires (option B)	Matière	5,33h			
Déguster et reconnaître un vin (option B)	Matière	17,33h			
Design culinaire (option B)	Matière	9,33h			
Le sucré : aspects théoriques (option B)	Matière	8h			
Le sucré : aspects pratiques (option B)	Matière		12h		
Goûter et innover en cuisine (option B)	Matière		16h		
Usages des épices (option B)	Matière		5,33h		

Infos pratiques

Lieu(x)

- Angers