

SCIENCES HUMAINES ET SOCIALES

## Licence | Tourisme

- › Composante : Esthua, Institut national de tourisme - INNTO France
- › Ouvert en alternance : Oui

### Parcours proposés

- › Parcours Tourisme
- › Parcours Tourisme - Ningbo
- › Parcours Tourisme - Canton
- › L3 | Parcours Tourisme et nautisme - Les Sables d'Olonne
- › L3 | Parcours Tourism and leisure - Étudiants internationaux
- › L3 | Parcours Tourisme et Loisirs - Maurice
- › L3 | Parcours Accueil et Commercialisation
- › Parcours Hospitalité
- › Parcours Cuisine et gastronomie
- › Parcours Food and beverage
- › L3 | Parcours Restaurations, Hôtellerie et Art de Recevoir
- › L3 | Parcours Conciergeries - Ouverture 2023-2024

## Présentation

La licence Tourisme s'articule autour de deux parcours : tourisme et hospitalité.

Ces parcours offrent différents objectifs de formation, et surtout, différentes perspectives professionnelles.

Le parcours Tourisme vous prépare aux métiers de : réservation, information et accueil touristique, conception et commercialisation de circuits et séjours, management intermédiaire... Vous pourrez évoluer dans des structures telles que les offices de tourisme, parcs naturels, services tourisme des chambres d'agriculture/commerce, des sites touristiques ou encore en agences de voyages/ tours opérateurs.

Le parcours Hospitalité vous prépare aux métiers de : assistant manager d'équipe, assistant de responsable de service, assistant chef de projets dans les secteurs de l'hospitalité.

Le parcours Hospitalité inclut notamment les métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration, de l'Évènementiel, de la Gastronomie, des Arts de la Table...)

Avec la licence Tourisme, vous construirez tout un bagage intellectuel de connaissances académiques et techniques autour des activités du secteur choisi (parcours Tourisme ou parcours Hospitalité). Vous aurez

l'occasion, en deuxième, puis troisième année, de découvrir le monde professionnel en réalisant un stage de 3 mois. L'opportunité de partir réaliser un stage, ou un semestre d'études supérieures, à l'étranger est également possible. Culture générale, expérience professionnelle et personnelle vous permettront d'envisager avec sérénité votre intégration sur le marché de l'emploi. Nous serons à vos côtés tout au long de votre formation pour vous accompagner et vous soutenir dans votre cursus.

## Organisation

---

### Ouvert en alternance

Type d'alternance : Contrat de professionnalisation, Contrat d'apprentissage.

## Infos pratiques

---

# Programme

## Parcours Tourisme

### L1 | Parcours Tourisme

#### Semestre 1

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				8 crédits
Bloc compétences interpersonnelles	Bloc				2 crédits
Introduction aux enjeux contemporains	Matière	20h	8h		2 crédits
Méthodologie du travail universitaire	Matière	4h	12h		2 crédits
Projet personnel universitaire et professionnel	Matière	4h	4h		2 crédits
Techniques d'expression écrite	Matière		16h		2 crédits
Stage optionnel	Matière				
Anglais du tourisme	Matière		32h		3 crédits
LV2 Allemand	Matière		32h		3 crédits
LV2 Chinois	Matière		32h		3 crédits
LV2 Chinois débutant	Matière		32h		3 crédits
LV2 Espagnol	Matière		32h		3 crédits
LV2 FLE	Matière		32h		3 crédits
LV2 Italien	Matière		32h		3 crédits
LV2 Russe	Matière		32h		3 crédits
LV2 Russe débutant	Matière		32h		3 crédits
UE 2 : Acteurs et territoires du tourisme	UE				8 crédits
Bloc Fondamentaux et Histoire du tourisme	Bloc				4 crédits
Fondamentaux du tourisme	Matière	16h			4 crédits
Histoire du tourisme	Matière	16h			4 crédits
Découverte du secteur professionnel	Matière	4h	12h		4 crédits
UE 3 : Expérience touristique personnalisée	UE				4 crédits
Prestations marchandes dans le tourisme	Matière	16h			2 crédits
Information touristique	Matière	16h			2 crédits
UE 4 : Gestion opérationnelle en tourisme	UE				6 crédits
Fondamentaux de la comptabilité et de la gestion	Matière		16h		2 crédits
Fondamentaux du management des organisations	Matière	16h			2 crédits
Informatique : PIX et outils bureautiques	Matière		16h		2 crédits
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en tourisme	UE				4 crédits
Enjeux environnementaux	Matière	16h			4 crédits
Maintenance des bâtiments : principes généraux	Matière	8h			4 crédits
Sécurité des publics : principes généraux	Matière	4h			4 crédits

## Semestre 2

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				8 crédits
Bloc compétences interpersonnelles	Bloc				2 crédits
Parcours individuel de culture générale ou d'engagement	Matière		4h		2 crédits
Pratique théâtrale, maîtrise expression orale et du corps	Matière		16h		2 crédits
Projet personnel universitaire et professionnel	Matière	1,33h	8h		2 crédits
Stage optionnel	Matière				
Anglais du tourisme	Matière		32h		3 crédits
Préparation à la certification en anglais	Matière		10h		
LV2 Allemand	Matière		32h		3 crédits
LV2 Chinois	Matière		32h		3 crédits
LV2 Chinois débutant	Matière		32h		3 crédits
LV2 Espagnol	Matière		32h		3 crédits
LV2 FLE	Matière		32h		3 crédits
LV2 Italien	Matière		32h		3 crédits
LV2 Russe	Matière		32h		3 crédits
LV2 Russe débutant	Matière		32h		3 crédits
UE 2 : Acteurs et territoires du tourisme	UE				8 crédits
Bloc Lieux, Économie et Sociologie du tourisme	Bloc				4 crédits
Lieux et tourisme	Matière	16h			4 crédits
Économie et tourisme	Matière	16h			4 crédits
Conférences professionnelles	Matière	12h			4 crédits
Sociologie et tourisme	Matière	16h			4 crédits
Bloc Espace touristique - Hébergement - Transport	Bloc				4 crédits
Espace touristique français	Matière	16h			4 crédits
Hébergement et tourisme	Matière	16h			4 crédits
Transport et tourisme	Matière	16h			4 crédits
UE 3 : Expérience touristique personnalisée	UE				4 crédits
Bloc transversal UE 3	Bloc				2 crédits
Analyse de sites touristiques	Matière	9,33h	10,67h		2 crédits
Écriture d'une trame de visite	Matière	8h	8h		2 crédits
Relations interculturelles et accueil	Matière	12h			2 crédits
UE 4 : Gestion opérationnelle en tourisme	UE				6 crédits
Bloc Marketing - Comptabilité	Bloc				4 crédits
Opérations courantes en comptabilité-gestion	Matière		16h		4 crédits
Fondamentaux du marketing du tourisme	Matière	16h			4 crédits
Informatique : PiX et outils bureautiques	Matière		16h		2 crédits
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en tourisme	UE				4 crédits
Fondamentaux des institutions françaises et européennes	Matière	12h			4 crédits
Droit du travail : relation individuelle de travail	Matière	16h			4 crédits
Formation premiers secours & réglementations	Matière	12h	12h		4 crédits
Réglementation environnementale	Matière	2,67h			
Sécurité des publics : principes généraux	Matière	4h			

## L2 | Parcours Tourisme

### Semestre 3

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 6 : Compétences préprofessionnelles	UE				30 crédits
Note entreprise	Matière				8 crédits
Suivi de stage	Matière				
Rapport de stage	Matière				22 crédits

### Semestre 4

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				8 crédits
Bloc compétences interpersonnelles	Bloc				2 crédits
Parcours individuel de culture générale ou d'engagement	Matière		4h		2 crédits
Fondamentaux de la communication	Matière	4h	12h		2 crédits
Anglais du tourisme	Matière		32h		3 crédits
LV2 Allemand	Matière		32h		3 crédits
LV2 Chinois	Matière		32h		3 crédits
LV2 Espagnol	Matière		32h		3 crédits
LV2 FLE	Matière		32h		3 crédits
LV2 Italien	Matière		32h		3 crédits
LV2 Russe	Matière		32h		3 crédits
UE 2 : Acteurs et territoires du tourisme	UE				8 crédits
Bloc réglementation et sociologie	Bloc				
Aménagement et réglementation	Matière	16h			4 crédits
Sociologie des publics	Matière	16h			4 crédits
Mobilités douces et itinérance	Matière	16h			4 crédits
Méthodes de recherches en sciences sociales : analyse qualitative	Matière	4h	12h		2 crédits
UE 3 : Expérience touristique personnalisée	UE				4 crédits
Conception de produits touristiques	Matière	4h	12h		4 crédits
Tourisme et handicap	Matière	16h			4 crédits
UE 4 : Gestion opérationnelle en tourisme	UE				6 crédits
Bloc Statistiques - Marketing	Bloc				2 crédits
Analyse statistique	Matière	5,33h	10,67h		2 crédits
Marketing opérationnel en tourisme	Matière	16h			2 crédits
Bloc Comptabilité - Management	Bloc				2 crédits
Analyser les performances comptables de l'entreprise	Matière	4h	12h		2 crédits
Évolution des modèles managériaux	Matière	16h			2 crédits
Bloc Informatique	Bloc				2 crédits
Informatique : PIX et outils bureautiques	Matière		16h		2 crédits
Informatique appliquée : communication web	Matière		16h		2 crédits
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en tourisme	UE				4 crédits

Droit du travail et relations collectives dans le tourisme	Matière	8h		4 crédits
Droit des obligations, contrats et responsabilités	Matière	12h		4 crédits
Tourisme et environnement	Matière	16h		4 crédits
Responsabilités juridiques et sociales dans le tourisme	Matière	16h		4 crédits
Démarches qualités et certifications dans le tourisme	Matière	12h		4 crédits
Hygiène, santé au travail sécurité au travail	Matière	4h		4 crédits

## L3 | Parcours Tourisme

### Semestre 5

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 6 : Compétences préprofessionnelles	UE				30 crédits
Note d'entreprise	Matière				5 crédits
Suivi de stage	Matière				
Stage : écrit	Matière				10 crédits
Grand oral professionnel	Matière		0,25h		15 crédits

### Semestre 6

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				8 crédits
Bloc compétences interpersonnelles	Bloc				2 crédits
Intercultural talks	Matière	8h			2 crédits
Parcours individuel de culture générale ou d'engagement	Matière		4h		2 crédits
Projet personnel universitaire et professionnel	Matière		0,25h		2 crédits
Communication scientifique	Matière	16h			2 crédits
Anglais du tourisme	Matière		32h		3 crédits
Préparation à la certification en anglais	Matière				
LV2 Allemand	Matière		32h		3 crédits
LV2 Chinois	Matière		32h		3 crédits
LV2 Espagnol	Matière		32h		3 crédits
LV2 FLE	Matière		32h		3 crédits
LV2 Italien	Matière		32h		3 crédits
LV2 Russe	Matière		32h		3 crédits
UE 2 : Acteurs et territoires du tourisme	UE				8 crédits
Bloc transversal UE 2	Bloc				5 crédits
Tourisme social	Matière	16h			5 crédits
Connaissance des acteurs et des organisations de la filière outdoor	Matière	16h			5 crédits
Tourisme et culture	Matière	12h			5 crédits
Tourisme dans le monde	Matière	16h			5 crédits
Vision stratégique des parcs de loisirs	Matière	16h			5 crédits
Enjeux touristiques : débat contradictoire	Matière	8h			1 crédits
Bloc Méthodes et Statistiques	Bloc				2 crédits
Méthodes de recherche en sciences sociales : analyse quantitative	Matière	4h	8h		2 crédits
Traitements statistiques	Matière		16h		2 crédits

UE 3 : Expérience touristique personnalisée	UE				4 crédits
Bloc Marketing – Comportement 1	Bloc				2 crédits
Marketing digital	Matière	16h			2 crédits
Focus : Comportement du consommateur	Matière	8h			2 crédits
Bloc Marketing – Comportement 2	Bloc				2 crédits
Approche des réseaux sociaux	Matière		12h		2 crédits
Négociation	Matière	4h	12h		2 crédits
UE 4 : Gestion opérationnelle en tourisme	UE				6 crédits
Bloc Budget et bases de données	Bloc				3 crédits
Établir des prévisions financières et budgétiser	Matière	4h	12h		3 crédits
Informatique appliquée : les bases de données	Matière	4h	16h		3 crédits
Bloc Management et GRH	Bloc				3 crédits
Introduction au management d'équipe	Matière	12h			3 crédits
Introduction à la GRH	Matière	16h			3 crédits
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en tourisme	UE				4 crédits
Bloc transversal 1 – UE 5	Bloc				1 crédits
Développement durable appliqué au tourisme	Matière	16h			1 crédits
Sécurité, réglementation et voyages internationaux	Matière	12h			1 crédits
Bloc transversal 2 – UE 5	Bloc				3 crédits
Tourisme et conflits spatiaux	Matière	12h			3 crédits
Gestion des prestations externes / internes	Matière	5,67h	2,33h		3 crédits
Droit du tourisme	Matière	12h			3 crédits

## Parcours Tourisme – Ningbo

## Parcours Tourisme – Canton

## L3 | Parcours Tourisme et nautisme – Les Sables d'Olonne

### L3 | Parcours Tourisme et nautisme

#### Semestre 5

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				8 crédits
Bloc compétences interpersonnelles	Bloc				2 crédits
Intercultural talks	Matière	8h			2 crédits
Communication scientifique	Matière		12h		2 crédits
Projet personnel universitaire et professionnel	Matière		0,25h		2 crédits
Anglais	Matière		32h		3 crédits

LV2 Espagnol	Matière	32h		3 crédits
LV2 FLE	Matière	32h		3 crédits
UE 2 : Acteurs et territoires en tourisme	UE			8 crédits
Bloc transversal 1 - UE2	Bloc			5 crédits
Sociologie du tourisme et des loisirs	Matière	12h		5 crédits
Connaissance des acteurs et des pratiques de la filière nautique	Matière	8h	12h	5 crédits
Croisières maritimes et fluviales	Matière	12h		5 crédits
Approche géographique du tourisme littoral : acteurs, politiques et système	Matière	12h		5 crédits
Évènementiel sportif	Matière	12h		5 crédits
Enjeux touristiques : débat contradictoire	Matière	1,33h	8h	1 crédits
Bloc transversal 2 - UE2	Bloc			2 crédits
Méthodes de recherche en sciences sociales	Matière		16h	2 crédits
Traitements statistiques	Matière		12h	2 crédits
UE 3 : Expérience touristique personnalisée	UE			4 crédits
Bloc transversal 1 - UE 3	Bloc			2 crédits
Marketing digital	Matière	12h		2 crédits
Focus : Comportement du consommateur	Matière	8h		2 crédits
Bloc transversal 2 - UE 3	Bloc			2 crédits
Approche des réseaux sociaux et e-réputation	Matière		12h	2 crédits
Négociation	Matière	4h	8h	2 crédits
UE 4 : Gestion opérationnelle en tourisme	UE			6 crédits
Bloc Budget - Informatique	Bloc			3 crédits
Établir des prévisions financières et budgétiser	Matière		16h	3 crédits
Informatique appliquée	Matière		16h	2 crédits
Bloc Management - GRH	Bloc			3 crédits
Introduction au management d'équipe	Matière	12h		3 crédits
Introduction à la GRH	Matière	12h		3 crédits
Introduction à la gestion d'une structure de services sportifs	Matière	12h		
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en tourisme	UE			4 crédits
Bloc transversal 1 - UE 5	Bloc			1 crédits
Développement durable appliqué au tourisme littoral	Matière	12h		1 crédits
Sécurité, réglementation des pratiques	Matière	12h		1 crédits
Bloc transversal 2 - UE 5	Bloc			3 crédits
Nautisme et conflits d'usagers	Matière	12h		3 crédits
Gestion des prestations externes / internes	Matière	5,67h	2,33h	3 crédits
Droit du tourisme littoral	Matière	12h		3 crédits

## Semestre 6

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 6 : Compétences préprofessionnelles	UE				30 crédits
Note entreprise	Matière				5 crédits
Suivi de stage	Matière				
Stage : écrit	Matière				10 crédits

Grand oral professionnel

Matière

0,25h

15 crédits

## L3 | Parcours Tourism and leisure – Étudiants internationaux

### L3 | Parcours Tourism and leisure

#### Semestre 5

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1: Stage	UE				30 crédits
Note entreprise	Matière				10 crédits
Suivi de stage	Matière				
Rapport de stage	Matière				20 crédits

#### Semestre 6

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Language and communication	UE				6 crédits
French Culture	Matière		16h		6 crédits
French language	Matière		32h		6 crédits
Intercultural Project	Matière		12h		6 crédits
Visiting Professor	Matière	12h			6 crédits
UE 2 : Management	UE				9 crédits
Strategic Hotel Management	Matière	12h			9 crédits
Leadership & Team Management	Matière	12h			9 crédits
Cross cultural communication & commercial negotiation	Matière	12h			9 crédits
Pricing & Revenue Management	Matière	12h			9 crédits
MICE Market & Cultural Events	Matière	12h			9 crédits
UE 3 : Tourism studies	UE				9 crédits
Getting to know a tourism destination	Matière	12h			9 crédits
Tourism and transports	Matière	12h			9 crédits
History of Tourism in Europe	Matière	12h			9 crédits
Sports and Tourism	Matière	12h			9 crédits
Tourism in the European Union	Matière	12h			9 crédits
UE 4 : Heritage studies	UE				6 crédits
The Loire Valley castles	Matière	16h			6 crédits
Food Culture & Destination Management	Matière	12h			6 crédits
Marketing wine and wine tourism	Matière	12h			6 crédits
Global Trends	Matière		12h		6 crédits

## L3 | Parcours Tourisme et Loisirs – Maurice

## L3 | Parcours Tourisme et Loisirs

### Semestre 5

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				7 crédits
Parcours individuel de culture générale	Matière		6h		1 crédits
Projet Personnel Universitaire et professionnel	Matière		8h		
Français et techniques d'expressions écrite et orale	Matière		16h		2 crédits
Anglais	Matière		16h		2 crédits
LV2 Chinois	Matière		32h		2 crédits
LV2 Hindi	Matière		32h		2 crédits
UE 2 : Acteurs et territoires en tourisme et culture	UE				9 crédits
Bloc transversal 1 - UE2	Bloc				4 crédits
Tourisme et mondialisation	Matière	16h			4 crédits
Tourisme et transports	Matière	12h			4 crédits
Bloc transversal 2 - UE2	Bloc				5 crédits
Tourisme et aménagement en contexte insulaire	Matière	16h			5 crédits
Diversification de l'offre de destination : culture, patrimoine et environnement	Matière	12h			5 crédits
UE 3 : Concevoir et mettre en œuvre une expérience touristique ou événementielle personnalisée	UE				9 crédits
Bloc transversal 1 - UE3	Bloc				4 crédits
Comportement du consommateur	Matière	12h			4 crédits
Négociation et techniques de commercialisation et de fidélisation	Matière	4h	8h		4 crédits
Bloc transversal 2 - UE3	Bloc				5 crédits
Innovations dans les produits et services touristiques et hôteliers	Matière	12h			5 crédits
Stratégies digitales de promotion et distribution	Matière	12h			5 crédits
Événements et hôtellerie	Matière	12h			5 crédits
UE 4 : Gestion opérationnelle	UE				5 crédits
Bloc transversal 1 - UE4	Bloc				2 crédits
Analyse financière et comptable	Matière	12h			2 crédits
Coûts, budget et contrôle de gestion	Matière		12h		2 crédits
Informatique appliquée (sites web, PAO)	Matière		16h		1 crédits
Bloc transversal 2 - UE4	Bloc				2 crédits
Fondamentaux du management d'équipe	Matière	12h			2 crédits
Introduction à la GRH	Matière	12h			2 crédits

### Semestre 6

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 6 : Compétences préprofessionnelles	UE				30 crédits
Note d'entreprise	Matière				5 crédits
Suivi de stage	Matière				
Rapport de stage	Matière				10 crédits

Grand oral professionnel

Matière

0,25h

15 crédits

## L3 | Parcours Accueil et Commercialisation

### L3 | Parcours Accueil et Commercialisation

#### Semestre 5

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				9 crédits
Projet professionnel	Matière		4h		
Anglais du tourisme	Matière		16h		2 crédits
Posture et Savoir-être	Matière		16h		
Travail en autonomie sur les dossiers UE 1	Matière				
LV2 Allemand	Matière		16h		2 crédits
LV2 Espagnol	Matière		16h		2 crédits
LV2 FLE	Matière		16h		2 crédits
Approfondissement de la culture russe	Matière		16h		1 crédits
Approfondissement de la culture chinoise	Matière		16h		1 crédits
Approfondissement de la culture française	Matière		16h		1 crédits
UE 2 : Acteurs et territoires en tourisme	UE				6 crédits
Animation des destinations	Matière	12h			3 crédits
Animation de réseaux	Matière	8h			3 crédits
Clientèles internationales	Matière	16h			
Travail en autonomie sur les dossiers UE 2	Matière				
UE 3 : Expérience touristique personnalisée	UE				6 crédits
Commercialisation d'une offre personnalisée	Matière	12h			2 crédits
Eductour	Matière		12h		1 crédits
Marketing Digital	Matière	16h			3 crédits
Travail en autonomie sur les dossiers UE 3	Matière				
UE 4 : Gestion opérationnelle en tourisme	UE				9 crédits
Bloc transversal 1 - UE4	Bloc				5 crédits
Analyser les performances comptables de l'entreprise	Matière		16h		5 crédits
Établir des prévisions financières et budgétiser	Matière		16h		5 crédits
Bloc transversal 2 - UE4	Bloc				4 crédits
Négociation	Matière	4h	12h		4 crédits
Management d'équipe	Matière	12h			4 crédits
Travail en autonomie sur les dossiers UE 4	Matière				

#### Semestre 6

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				7 crédits

Communication opérationnelle	Matière	16h	2 crédits
Projet professionnel	Matière	4h	
Anglais du tourisme	Matière	16h	1 crédits
Travail en autonomie sur les dossiers UE 1	Matière		
LV2 Allemand	Matière	16h	1 crédits
LV2 Espagnol	Matière	16h	1 crédits
LV2 FLE	Matière	16h	1 crédits
Approfondissement de la culture russe	Matière	16h	1 crédits
Approfondissement de la culture chinoise	Matière	16h	1 crédits
Approfondissement de la culture française	Matière	16h	1 crédits
UE 2 : Acteurs et territoires en tourisme	UE		3 crédits
Observation et analyse des visiteurs	Matière	12h	1 crédits
Entreprises et découverte	Matière	16h	
Clientèle en situation de handicap	Matière	16h	
Travail en autonomie sur les dossiers UE 2	Matière		
UE 3 : Expérience touristique personnalisée	UE		6 crédits
Bloc transversal 1 - UE3	Bloc		3 crédits
Comportement du consommateur	Matière	12h	3 crédits
Commercialisation en B to B et B to C	Matière	16h	3 crédits
Bloc transversal 2 - UE3	Bloc		3 crédits
Pratique de l'accueil	Matière	16h	3 crédits
Visites de sites	Matière	8h	3 crédits
Travail en autonomie sur les dossiers UE 3	Matière		
UE 4 : Gestion opérationnelle en tourisme	UE		8 crédits
Yield management	Matière	16h	4 crédits
Infographie	Matière	16h	4 crédits
Informatique : bases de données	Matière	8h	4 crédits
Informatique : réseaux sociaux	Matière	8h	4 crédits
Travail en autonomie sur les dossiers UE 4	Matière		4 crédits
UE 6 : Compétences préprofessionnelles	UE		6 crédits
Note entreprise - Apprentissage / Stage	Matière		1 crédits
Suivi de stage	Matière		
Écrit - Apprentissage / Stage	Matière	8h	2 crédits
Grand oral professionnel	Matière		3 crédits

## Parcours Hospitalité

### L1 | Parcours Hospitalité

#### Semestre 1

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				8 crédits

Bloc compétences interpersonnelles	Bloc				2 crédits
Méthode de travail universitaire	Matière	4h	12h		2 crédits
Projet personnel universitaire et professionnel	Matière	4h	4h		2 crédits
Techniques d'expression écrite	Matière		16h		2 crédits
Introduction aux enjeux contemporains	Matière	20h	8h		2 crédits
Anglais de l'hospitalité	Matière		32h		3 crédits
LV2 Allemand	Matière		32h		3 crédits
LV2 Chinois	Matière		32h		3 crédits
LV2 Chinois débutant	Matière		32h		3 crédits
LV2 Espagnol	Matière		32h		3 crédits
LV2 FLE	Matière		32h		3 crédits
LV2 Italien	Matière		32h		3 crédits
LV2 Russe	Matière		32h		3 crédits
LV2 Russe débutant	Matière		32h		3 crédits
Stage optionnel	Matière				
UE 2 : Acteurs et territoires en hospitalité	UE				8 crédits
Bloc transversal 1 - UE 2	Bloc				4 crédits
Découverte du secteur de l'hospitalité	Matière	8h			4 crédits
Rencontres professionnelles et connaissance des métiers	Matière	12h			4 crédits
Histoire du tourisme	Matière	16h			4 crédits
Bloc transversal 2 - UE 2	Bloc				4 crédits
Les événements grands publics en France	Matière	12h			4 crédits
L'événementiel d'affaires en France	Matière	12h			4 crédits
La restauration commerciale en France	Matière	12h			4 crédits
L'hébergement en France	Matière	12h			4 crédits
UE 4 : Gestion opérationnelle en hospitalité	UE				8 crédits
Fondamentaux de la comptabilité et de la gestion	Matière		16h		2 crédits
Informatique : PIX et outils bureautiques	Matière		16h		2 crédits
Bloc transversal - UE 4	Matière				4 crédits
Fondamentaux du management des organisations	Matière	16h			4 crédits
Connaissance de la structure hôtelière	Matière	12h			4 crédits
Marketing appliqué au secteur de l'hospitalité	Matière	12h			4 crédits
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en hospitalité	UE				6 crédits
Enjeux environnementaux	Matière	16h			6 crédits
Maintenance des bâtiments : principes généraux	Matière	8h			6 crédits
Sécurité des publics : principes généraux	Matière	4h			6 crédits

## Semestre 2

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				8 crédits
Bloc compétences interpersonnelles	Bloc				2 crédits
Pratiques théâtrales et maîtrise expression orale du corps	Matière		16h		2 crédits
Étiquette et protocole, communication courtoise	Matière	16h			2 crédits
Projet personnel universitaire et professionnel	Matière	1,33h	8h		2 crédits
Parcours individuel de développement	Matière	4h			2 crédits

Anglais de l'hospitalité	Matière	32h		3 crédits
Préparation certification anglais	Matière			
LV2 Allemand	Matière	32h		3 crédits
LV2 Chinois	Matière	32h		3 crédits
LV2 Chinois débutant	Matière	32h		3 crédits
LV2 Espagnol	Matière	32h		3 crédits
LV2 FLE	Matière	32h		3 crédits
LV2 Italien	Matière	32h		3 crédits
LV2 Russe	Matière	32h		3 crédits
LV2 Russe débutant	Matière	32h		3 crédits
Stage optionnel	Matière			
UE 2 : Acteurs et territoires en hospitalité	UE			6 crédits
Connaissance de l'hôtellerie internationale	Matière	12h		6 crédits
Hébergements privés et conciergeries	Matière	16h		6 crédits
Connaissances des publics et des clientèles	Matière	12h		6 crédits
UE 3 : Design d'expérience en hospitalité	UE			6 crédits
Analyse de sites hôteliers et événementiels : organisation spatiale et identité d'un lieu	Matière	4h	8h	6 crédits
Hospitalité et accueil interculturel	Matière	12h		6 crédits
La convivialité par la nourriture et l'art de recevoir à la française	Matière	12h		6 crédits
UE 4 : Gestion opérationnelle en hospitalité	UE			6 crédits
Comptabilité-Gestion : les opérations courantes en comptabilité-Gestion	Matière		16h	2 crédits
Bloc transversal - UE 4	Bloc			2 crédits
Création des cartes et des fiches techniques en restauration	Matière	12h		2 crédits
Management des étages en Hôtellerie	Matière	12h		2 crédits
Management d'un service F&B	Matière	12h		2 crédits
Management du Front-Office : lobby, réception/réservation, conciergerie	Matière	12h		2 crédits
Focus : Système d'information et hospitalité	Matière	8h		2 crédits
Informatique : PIX et outils bureautiques	Matière		16h	2 crédits
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en hospitalité	UE			4 crédits
Fondamentaux des institutions françaises et européennes	Matière	12h		4 crédits
Droit du travail : relation individuelle de travail	Matière	16h		4 crédits
Formation premiers secours & réglementations	Matière	12h	12h	4 crédits
Réglementation environnementale	Matière	2,67h		
Sécurité des publics : principes généraux	Matière	4h		

## L2 | Parcours Hospitalité

### Semestre 3

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 6 : Compétences préprofessionnelles	UE				30 crédits
Note d'entreprise	Matière				8 crédits

Suivi de stage	Matière	
Rapport de stage	Matière	22 crédits

## Semestre 4

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				8 crédits
Bloc compétences interpersonnelles	Bloc				2 crédits
Parcours individuel de développement (culture générale, engagement citoyen)	Matière	2,67h			2 crédits
Fondamentaux de la communication	Matière	4h	12h		2 crédits
Techniques d'animation de réunion et maîtrise du pitch professionnel	Matière	8h	8h		2 crédits
Anglais de l'hospitalité	Matière		32h		3 crédits
LV2 Allemand	Matière		32h		3 crédits
LV2 Chinois	Matière		32h		3 crédits
LV2 Espagnol	Matière		32h		3 crédits
LV2 FLE	Matière		32h		3 crédits
LV2 Italien	Matière		32h		3 crédits
LV2 Russe	Matière		32h		3 crédits
Stage optionnel	Matière				
UE 2 : Acteurs et territoires en hospitalité	UE				4 crédits
Méthodes de recherches en sciences sociales : analyse quantitative	Matière	4h	12h		1 crédits
Bloc transversal - UE 2	Bloc				3 crédits
Géographie des vins français et art de vivre à la française	Matière	12h			3 crédits
Histoire de l'hospitalité	Matière	12h			3 crédits
Connaissance de l'événementiel dans le monde	Matière	16h			3 crédits
UE 3 : Design d'expérience en hospitalité	UE				4 crédits
Grooming	Matière	8h			4 crédits
Hôtellerie lifestyle	Matière	8h			4 crédits
Hôtellerie Haut de gamme et luxe	Matière	12h			4 crédits
Expériences résident en RSS	Matière	8h			4 crédits
UE 4 : Gestion opérationnelle en hospitalité	UE				8 crédits
Bloc transversal 1 - UE 4	Bloc				3 crédits
Analyse statistique	Matière	5,33h	10,67h		3 crédits
Analyser les performances financières de l'entreprise	Matière	4h	12h		3 crédits
Gestion des plannings - staffing	Matière		8h		3 crédits
Bloc Informatique	Bloc				2 crédits
Informatique : PiX et outils bureautiques	Matière		16h		2 crédits
Informatique appliquée : communication web	Matière		16h		2 crédits
Bloc transversal 2 - UE 4	Bloc				3 crédits
Évolutions des modèles managériaux	Matière	12h			3 crédits
Marketing opérationnel en hospitalité (7P)	Matière	16h			3 crédits
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en hospitalité	UE				6 crédits
Droit des obligations, contrats et responsabilités	Matière	12h			6 crédits
Droit du travail : relations collectives de travail	Matière	12h			6 crédits

Hygiène, santé et sécurité au travail	Matière	4h			6 crédits
Outils de gestion de projet en évènementiel	Matière	12h			6 crédits
Réglementation environnementale et risques environnementaux	Matière	12h			6 crédits
Focus : Écoconception et énergétique du bâtiment	Matière	2,67h	4h		6 crédits

## L3 | Parcours Hospitalité

### Semestre 5

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 6 : Compétences préprofessionnelles	UE				30 crédits
Note d'entreprise	Matière				5 crédits
Suivi de stage	Matière				
Stage : écrit	Matière				10 crédits
Grand oral professionnel	Matière		0,25h		15 crédits

### Semestre 6

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				8 crédits
Bloc compétences interpersonnelles	Bloc				2 crédits
Communication scientifique	Matière		8h		2 crédits
Projet personnel universitaire et professionnel	Matière		0,25h		2 crédits
Parcours individuel de développement	Matière	4h			2 crédits
Art oratoire	Matière	8h			2 crédits
Anglais de l'hospitalité	Matière		32h		3 crédits
Préparation certification anglais	Matière				
LV2 Allemand	Matière		32h		3 crédits
LV2 Chinois	Matière		32h		3 crédits
LV2 Espagnol	Matière		32h		3 crédits
LV2 FLE	Matière		32h		3 crédits
LV2 Italien	Matière		32h		3 crédits
LV2 Russe	Matière		32h		3 crédits
UE 2 : Acteurs et territoires en hospitalité	UE				6 crédits
Histoire de la la gastronomie française	Matière	16h			6 crédits
La restauration collective et de concession	Matière	8h			6 crédits
OTA et start up digitales	Matière	12h			6 crédits
Systèmes d'acteurs en évènementiel	Matière	12h			6 crédits
Méthodes de recherche en sciences sociales : analyse quantitative	Matière	4h	8h		6 crédits
Traitements statistiques	Matière		16h		6 crédits
Évolutions des pratiques, tendances et enjeux en restauration	Matière	12h			6 crédits
UE 3 : Design d'expérience en hospitalité	UE				4 crédits
Bien-être et hospitalité	Matière	12h			4 crédits
Approche des réseaux sociaux et e-réputation	Matière		12h		4 crédits
Traiteurs et organisation de réceptions, séminaires et banquet	Matière	12h			4 crédits

Événementiel culturel : Connaissance des arts et de la culture	Matière	16h		4 crédits
UE 4 : Gestion opérationnelle en hospitalité	UE			6 crédits
Établir des prévisions financières et budgétiser	Matière	4h	12h	1 crédits
Focus : Techniques de commercialisation et de vente	Matière		8h	
Informatique appliquée : base de données	Matière	4h	16h	1 crédits
Bloc transversal - UE 4	Bloc			4 crédits
Marketing digital	Matière	12h		4 crédits
Management d'équipe	Matière	12h		4 crédits
Focus : Comportement du consommateur	Matière	8h		4 crédits
Introduction à la GRH en hospitalité	Matière	16h		4 crédits
Focus : Méthodologie et outils de la gestion de projet appliqué à l'événementiel	Matière	8h		4 crédits
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en hospitalité	UE			6 crédits
Système de management environnemental : Développement durable en hospitalité	Matière	12h		6 crédits
Droit du commerce, concurrence, sociétés et associations	Matière	12h		6 crédits
Gestion des prestations externes / internes	Matière	5,67h	2,67h	6 crédits

## L3 | Parcours Hospitalité par apprentissage

### Semestre 5

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				30 crédits
Anglais de l'hospitalité	Matière		16h		2 crédits
LV2 Allemand	Matière		16h		1 crédits
LV2 Espagnol	Matière		16h		1 crédits
LV2 FLE	Matière		16h		1 crédits
Attitudes et savoir être face au client : permanence et mutations	Matière	12h			2 crédits
UE2 : Acteurs et territoires en Hospitalité	Bloc				8 crédits
Événementiel culturel : connaissance des arts et de la culture	Matière	12h			8 crédits
Resorts Hôteliers	Matière	12h			8 crédits
Système d'acteurs en évènementiel	Matière	12h			8 crédits
UE3 : Design d'expérience en hospitalité	Bloc				4 crédits
Bien-être et hôtellerie	Matière	12h			4 crédits
Approches des réseaux sociaux	Matière	8h	16h		4 crédits
UE4 : Gestion opérationnelle en hospitalité	Bloc				8 crédits
Établir des prévisions financières et budgétiser	Matière	4h	12h		8 crédits
Négociation et achats en évènementiel	Matière		8h		8 crédits
Informatique appliquée : base de données	Matière	4h	16h		8 crédits
Marketing digital	CM	12h			8 crédits
UE5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en hospitalité	Bloc				4 crédits
Système de management environnemental : Développement durable en hospitalité	Matière	12h			4 crédits

Droit du commerce, concurrence, société et associations	Matière	12h		4 crédits
UE 6 : Compétences Préprofessionnelle	Bloc			1 crédits
Projet professionnel	Matière	4h		1 crédits
Rendez-vous professionnels	Matière	20h		1 crédits

## Semestre 6

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	Bloc				3 crédits
Anglais de l'hospitalité	Matière		16h		2 crédits
LV2 Allemand	Matière		16h		1 crédits
LV2 Espagnol	Matière		16h		1 crédits
LV2 FLE	Matière		16h		1 crédits
UE 2 : Acteurs et territoires en H&R	Bloc				6 crédits
Évolutions des pratiques, tendances et enjeux en restauration	Matière	16h			6 crédits
Méthodes de recherche en sciences sociales : analyse qualitative	Matière	4h	12h		6 crédits
Traitements statistiques	Matière		12h		6 crédits
UE 3 : Design d'expérience en hospitalité	Bloc				4 crédits
Évènementiel : Traiteurs et organisation de réceptions, séminaires et banquets	Matière	12h			4 crédits
Production Événementielle	Matière	16h			4 crédits
UE 4 : Gestion opérationnelle en hospitalité	Bloc				8 crédits
Management d'équipe	Matière	12h			6 crédits
Introduction à la GRH en hospitalité	Matière	16h			6 crédits
Gestion de la logistique événementielle	Matière	12h			6 crédits
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en hôtellerie	Bloc				4 crédits
Gestion de prestations externes/internes en hospitalité	Matière	12h			4 crédits
Management des risques en événementiel	Matière	12h			4 crédits
UE 6 : Compétences Préprofessionnelles	UE				5 crédits
Note d'entreprise	Matière				1 crédits
Suivi d'apprentissage	Matière				
Rendez-vous professionnels	Matière		25h		1 crédits
Grand oral professionnel	Matière				15 crédits
Projet professionnel	Matière		4h		

## Parcours Cuisine et gastronomie

### LI | Parcours Cuisine et gastronomie

#### Semestre 1

Nature	CM	TD	TP	Crédits
--------	----	----	----	---------

UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				8 crédits
LV1 Anglais	Matière	32h			3 crédits
LV2 Espagnol	Matière	16h			3 crédits
Projet personnel et universitaire	Matière	10h			
Projet professionnel	Matière	10h			
Bloc transversal - UE1	Bloc				2 crédits
Techniques d'expression écrite	Matière	14h			2 crédits
Savoir être & image de soi	Matière	12h			2 crédits
Connaissance de soi	Matière	8h			2 crédits
Méthode de travail universitaire	Matière	12h			2 crédits
UE 2 : Acteurs et territoires en cuisine & gastronomie	UE				6 crédits
Histoire du tourisme et de la gastronomie	Matière	8h			6 crédits
Découverte du secteur professionnel	Matière	20h			6 crédits
Focus : du grain au pain	Matière	4h			6 crédits
UE 4 : Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie	UE				9 crédits
Connaissances de l'entreprise : fondamentaux	Matière	12h			9 crédits
Informatique et outils bureautiques	Matière	16h			9 crédits
Génie et culture culinaires	Matière	15h			9 crédits
Génie et pratique culinaires	Matière	13h	7h		9 crédits
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie	UE				7 crédits
Enjeux environnementaux	Matière	16h			7 crédits
Environnement de travail	Matière	12h			7 crédits
Hygiène et sécurité	Matière	12h			7 crédits
Labels & qualité	Matière	8h			7 crédits
Focus : Projet repas DD	Matière	4h	5h		7 crédits
UE 6 : Compétences préprofessionnelles	UE				
Stage découverte	Matière				

## Semestre 2

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				6 crédits
LV1 Anglais	Matière		32h		2 crédits
LV2 Espagnol	Matière		16h		2 crédits
Savoir être & expression	Matière		10h		2 crédits
Parcours individuel de développement	Matière		4h		
Projet personnel et universitaire	Matière		6h		
Projet professionnel	Matière		8h		
UE 2 : Acteurs et territoires en cuisine & gastronomie	UE				5 crédits
Sociologie du tourisme et de la gastronomie	Matière		16h		5 crédits
Rencontres professionnelles	Matière		24h		5 crédits
Focus : du grain au pain	Matière		4h		
UE 3 : Design d'expérience en cuisine & gastronomie	UE				6 crédits

Connaissance de la cuisine du monde et des épices	Matière	4h	4h	6 crédits
Influences régionales	Matière	12h		6 crédits
Convivialité : nourriture et art de recevoir à la française	Matière	12h		6 crédits
UE 4 : Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie	UE			9 crédits
Comptabilité gestion : fondamentaux	Matière	12h		9 crédits
Informatique et outils bureautiques	Matière	12h		9 crédits
Génie et culture culinaires	Matière	16h		9 crédits
Génie et pratique culinaires	Matière	12h	78h	9 crédits
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie	UE			4 crédits
Fondamentaux des institutions françaises et européennes	Matière	12h		4 crédits
Base de nutrition	Matière	12h		4 crédits
Hygiène et sécurité	Matière	12h		4 crédits
Formation premiers secours & sécurité incendie	Matière	12h		4 crédits
UE 6 : Compétences préprofessionnelles	UE			
Stage approfondissement	Matière			
Stage confirmation apprentissage	Matière			

## L2 | Parcours Cuisine et gastronomie

### Semestre 3

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				9 crédits
LV1 Anglais	Matière		16h		3 crédits
LV2 Espagnol	Matière		12h		3 crédits
Communication : fondamentaux	Matière		8h		3 crédits
Parcours individuel de développement	Matière		8h		
Projet personnel, universitaire et professionnel	Matière		8h		
UE 2 : Acteurs et territoires en cuisine & gastronomie	UE				6 crédits
Gestion de projet et valorisation du territoire	Matière		12h		6 crédits
Rencontres professionnelles	Matière		8h		6 crédits
UE 4 : Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie	UE				9 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	
Design du restaurant	Matière		16h		9 crédits
Connaissances des boissons et du bar	Matière		8h		9 crédits
Connaissance des vins	Matière		8h		
Ingénierie et pratique du service	Matière		3h	21h	
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie	UE				6 crédits

Hygiène et sécurité	Matière	8h	6 crédits
Focus : RSE	Matière	8h	6 crédits
Focus : qualité et analyse sensorielle	Matière	4h	
UE 6 : Compétences préprofessionnelles	UE		
Suivi apprentissage	Matière		

## Semestre 4

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				6 crédits
LV1 Anglais	Matière		16h		2 crédits
LV2 Espagnol	Matière		12h		2 crédits
Communication et éloquence	Matière		8h		2 crédits
Projet personnel, universitaire et professionnel	Matière		6h		
UE 2 : Acteurs et territoires en cuisine & gastronomie	UE				3 crédits
Méthodes de recherches en sciences sociales : analyse qualitative	Matière	4h	8h		3 crédits
Gestion de projet et valorisation du territoire	Matière		12h		3 crédits
Rencontres professionnelles	Matière		8h		
UE 3 : Design d'expérience en cuisine & gastronomie	UE				3 crédits
Marketing digital	Matière		16h		3 crédits
Organisation séminaire et banqueting	Matière		20h		3 crédits
Focus : Alimentation de demain	Matière		4h		3 crédits
UE 4 : Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie	UE				6 crédits
Ingénierie et pratique du service	Matière		4h	28h	6 crédits
Connaissance des boissons et du bar	Matière		10h		
Connaissance des vins	Matière		10h		
Informatique et outils bureautiques	Matière		12h		6 crédits
Initiation culinaire	Matière			4h	
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie	UE				2 crédits
Base de droit : relation individuelle de travail	Matière		12h		2 crédits
Prévention des risques	Matière		12h		2 crédits
Focus : qualité et analyse sensorielle	Matière		4h		
UE 6 : Compétences préprofessionnelles	UE				10 crédits
Note entreprise	Matière				5 crédits
Écrit professionnel	Matière				5 crédits
Suivi apprentissage	Matière				

## L3 | Parcours Cuisine et gastronomie

### Semestre 5

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
--	--------	----	----	----	---------

UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE			9 crédits
LV1 Anglais	Matière	16h		3 crédits
LV2 Espagnol	Matière	12h		3 crédits
Communication	Matière	8h		3 crédits
Projet personnel, universitaire et professionnel	Matière	6h		
Parcours individuel de développement	Matière	8h		
UE 2 : Acteurs et territoires en cuisine & gastronomie	UE			6 crédits
Marketing des services	Matière	16h		6 crédits
Gestion de projet entrepreneuriat	Matière	16h		6 crédits
Coaching création restaurant	Matière	14h		
Rencontres professionnelles	Matière	4h		
UE 4 : Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie	UE			9 crédits
Comptabilité gestion : budget et contrôle de gestion	Matière	16h		9 crédits
Management d'entreprise	Matière	16h		9 crédits
Génie et pratique culinaires	Matière	6h	21h	9 crédits
Cuisine végétale	Matière	21h		9 crédits
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie	UE			6 crédits
Maintenance et entretien des équipements	Matière	7h		6 crédits
Agencement des espaces de cuisine	Matière	7h		6 crédits
Nutrition & Santé	Matière	12h		6 crédits
Focus : du terroir à l'assiette	Matière	4h		
UE 6 : Compétences préprofessionnelles	UE			
Suivi apprentissage	Matière			

## Semestre 6

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				6 crédits
LV1 Anglais	Matière		16h		3 crédits
LV2 Espagnol	Matière		12h		3 crédits
Projet personnel, universitaire et professionnel	Module		6h		
UE 2 : Acteurs et territoires en cuisine & gastronomie	EC				3 crédits
Méthodes de recherches en sciences sociales : analyse quantitative	Matière	4h	12h		3 crédits
Coaching création restaurant	Matière		21h		3 crédits
Rencontres professionnelles	Matière		8h		3 crédits
UE 3 : Design d'expérience en cuisine & gastronomie	UE				3 crédits
Création restaurant éphémère et immersif	Matière			35h	
Influences mondiales	Matière		12h		3 crédits
Accord mets et boissons	Matière		12h		3 crédits
Design culinaire	Matière		12h		3 crédits
Cuisine du monde	Matière		2h	7h	3 crédits
UE 4 : Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie	UE				6 crédits

Management d'entreprise	Matière	14h		6 crédits
Génie et pratique culinaires	Matière	6h	21h	6 crédits
Art de la pâtisserie	Matière	10h	25h	6 crédits
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie	UE			2 crédits
Base de droit : relations collectives de travail	Matière	10h		2 crédits
Focus : du terroir à l'assiette	Matière	4h		
UE 6 : Compétences préprofessionnelles	UE			10 crédits
Note entreprise	Matière			5 crédits
Oral professionnel	Matière			5 crédits
Suivi apprentissage	Matière			

## Parcours Food and beverage

### L1 | Parcours Food and beverage

#### Semestre 1

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1: Langues et compétences interpersonnelles	UE				8 crédits
LV1 Anglais	Matière		32h		3 crédits
LV2 Espagnol	Matière		16h		3 crédits
Projet personnel et universitaire	Matière		10h		
Projet professionnel	Matière		10h		
Bloc transversal - UE1	Bloc				2 crédits
Techniques d'expression écrite	Matière		14h		2 crédits
Savoir être & image de soi	Matière		12h		2 crédits
Connaissance de soi	Matière		8h		2 crédits
Méthode de travail universitaire	Matière		12h		2 crédits
UE 2 : Acteurs et territoires en cuisine & gastronomie	UE				6 crédits
Histoire du tourisme et de la gastronomie	Matière		8h		6 crédits
Découverte du secteur professionnel	Matière		20h		6 crédits
Focus : du grain au pain	Matière		4h		
UE 4 : Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie	UE				9 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	61h	9 crédits
Connaissance des boissons et du bar	Matière		8h		9 crédits
Connaissance des vins	Matière		8h		9 crédits
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie	UE				7 crédits

Enjeux environnementaux	Matière	16h		7 crédits
Environnement de travail	Matière		12h	7 crédits
Hygiène et sécurité	Matière		12h	7 crédits
Focus : Projet repas DD	Matière		4h 5h	
UE 6 : Compétences préprofessionnelles	UE			
Stage découverte	Matière			

## Semestre 2

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				6 crédits
LVI Anglais	Matière		32h		2 crédits
LV2 Espagnol	Matière		16h		2 crédits
Savoir être & expression	Matière		10h		2 crédits
Parcours individuel de développement	Matière		4h		
Projet personnel et universitaire	Matière		6h		
Projet professionnel	Matière		8h		
UE 2 : Acteurs et territoires en cuisine & gastronomie	UE				5 crédits
Sociologie du tourisme et de la gastronomie	Matière		16h		5 crédits
Rencontres professionnelles	Matière		24h		5 crédits
Focus : du grain au pain	Matière		4h		
UE 3 : Design d'expérience en cuisine & gastronomie	UE				6 crédits
Hospitalité et accueil	Matière		12h		6 crédits
Profils clients et influences dans l'acte de vente	Matière		12h		6 crédits
Convivialité : nourriture et art de recevoir à la française	Matière	12h			6 crédits
UE 4 : Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie	UE				9 crédits
Connaissances de l'entreprise: fondamentaux	Matière		12h		9 crédits
Informatique et outils bureautiques	Matière		12h		9 crédits
Initiation culinaire	Matière			4h	9 crédits
Ingénierie et culture du restaurant	Matière		12h		9 crédits
Ingénierie et pratique du service	Matière		9h	73h	9 crédits
Connaissance des boissons et du bar	Matière		10h		9 crédits
Connaissance des vins	Matière		10h		9 crédits
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie	UE				4 crédits
Fondamentaux des institutions françaises et européennes	Matière	12h			4 crédits
Hygiène et sécurité	Matière		8h		4 crédits
Formation premiers secours & sécurité incendie	Matière		12h		4 crédits
UE 6 : Compétences préprofessionnelles	UE				
Stage approfondissement	Matière				
Stage confirmation apprentissage	Matière				

## L2 | Parcours Food and beverage

## Semestre 3

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				9 crédits
LV1 Anglais	Matière		16h		3 crédits
LV2 Espagnol	Matière		12h		3 crédits
Communication : fondamentaux	Matière		8h		3 crédits
Parcours individuel de développement	Matière		8h		
Projet personnel, universitaire et professionnel	Matière		8h		
UE 2 : Acteurs et territoires en cuisine & gastronomie	UE				6 crédits
Gestion de projet et valorisation du territoire	Matière		12h		6 crédits
Rencontres professionnelles	Matière		8h		6 crédits
UE 4 : Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie	UE				9 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
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie	UE				6 crédits
Hygiène et sécurité	Matière		8h		6 crédits
Focus : RSE	Matière		8h		6 crédits
Focus : qualité et analyse sensorielle	Matière		4h		
UE 6 : Compétences préprofessionnelles	UE				
Suivi apprentissage	Matière				

## Semestre 4

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				6 crédits
LV1 Anglais	Matière		16h		2 crédits
LV2 Espagnol	Matière		12h		2 crédits
Communication et éloquence	Matière		8h		2 crédits
Projet personnel, universitaire et professionnel	Matière		6h		
UE 2 : Acteurs et territoires en cuisine & gastronomie	UE				3 crédits
Méthodes de recherches en sciences sociales : analyse qualitative	Matière	4h	8h		3 crédits
Gestion de projet et valorisation du territoire	Matière		12h		3 crédits
Rencontres professionnelles	Matière		8h		
UE 3 : Design d'expérience en cuisine & gastronomie	UE				3 crédits
Marketing digital	Matière		16h		3 crédits

Organisation séminaires et banqueting	Matière	20h		3 crédits
Focus : Alimentation de demain	Matière	4h		3 crédits
UE 4 : Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie	UE			6 crédits
Ingénierie et pratique du service	Matière	4h	28h	6 crédits
Connaissance des boissons et du bar	Matière	10h		6 crédits
Connaissance des vins	Matière	10h		6 crédits
Informatique et outils bureautiques	Matière	12h		6 crédits
Initiation culinaire	Matière		4h	6 crédits
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie	UE			2 crédits
Base de droit : relation individuelle de travail	Matière	12h		2 crédits
Prévention des risques	Matière	12h		2 crédits
Focus : qualité et analyse sensorielle	Matière	4h		
UE 6 : Compétences préprofessionnelles	UE			10 crédits
Note entreprise	Matière			5 crédits
Écrit professionnel	Matière			5 crédits
Suivi apprentissage	Matière			

## L3 | Parcours Food and beverage

### Semestre 5

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				9 crédits
LV1 Anglais	Matière		16h		3 crédits
LV2 Espagnol	Matière		12h		3 crédits
Communication	Matière		8h		3 crédits
Projet personnel, universitaire et professionnel	Matière		6h		
Parcours individuel de développement	Matière		8h		
UE 2 : Acteurs et territoires en cuisine & gastronomie	UE				6 crédits
Marketing des services	Matière		16h		6 crédits
Gestion de projet entrepreneuriat	Matière		16h		6 crédits
Coaching création restaurant	Matière		14h		
Rencontres professionnelles	Matière		7h		
UE 4 : Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie	UE				6 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
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie	UE				6 crédits
Maintenance et entretien des équipements	Matière		7h		6 crédits

Agencement des espaces de restauration	Matière	7h	6 crédits
Focus : du terroir à l'assiette	Matière	4h	
UE 6 : Compétences préprofessionnelles	UE		
Suivi apprentissage	Matière		

## Semestre 6

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles - Copie	UE				6 crédits
LV1 Anglais	Matière		16h		3 crédits
LV2 Espagnol	Matière		12h		3 crédits
Projet personnel, universitaire et professionnel	Module		6h		
UE 2 : Acteurs et territoires en cuisine & gastronomie	EC				3 crédits
Méthodes de recherches en sciences sociales : analyse quantitative	Matière	4h	12h		3 crédits
Coaching création restaurant	Matière		21h		3 crédits
Rencontres professionnelles	Matière		8h		3 crédits
UE 3 : Design d'expérience en cuisine & gastronomie	UE				3 crédits
Création restaurant éphémère et immersif	Matière			35h	
Influence clientèle & offre de service	Matière		20h		3 crédits
Accord mets et boissons	Matière		12h		3 crédits
Design et restaurant immersif	Matière		12h		3 crédits
Focus: établissements Bien-être & Santé	Matière		12h		3 crédits
UE 4 : Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie	UE				6 crédits
Management d'entreprise	Matière		14h		6 crédits
Ingénierie et pratique du service	Matière		6h	21h	6 crédits
Connaissance des boissons et du bar	Matière		10h		6 crédits
Connaissance des vins	Matière		10h		6 crédits
Initiation culinaire	Matière			4h	1 crédits
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie	UE				2 crédits
Base de droit : relations collectives de travail	Matière		10h		2 crédits
Focus : du terroir à l'assiette	Matière		4h		
UE 6 : Compétences préprofessionnelles	UE				10 crédits
Note entreprise	Matière				5 crédits
Oral professionnel	Matière				5 crédits
Suivi apprentissage	Matière				

## L3 | Parcours Restaurations, Hôtellerie et Art de Recevoir

### L3 | Parcours Restaurations, Hôtellerie et Art de Recevoir

## Semestre 5

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				3 crédits
Anglais de l'hospitalité	Matière		16h		2 crédits
Préparation certification anglais	Matière				
Attitudes et savoir-être face au client : permanence et mutations	Matière	8h			1 crédits
UE 2 : Acteurs et territoires en Hôtellerie et Restauration	UE				7 crédits
Connaissance de la filière alimentaire et agroalimentaire	Matière	10h			2 crédits
Catering aérien et ferroviaire	Matière	8h			1 crédits
L'hôtellerie de chaîne	Matière	8h			1 crédits
Les auberges et les relais gastronomiques	Matière	8h			1 crédits
La restauration collective et sociale	Matière	20h			2 crédits
UE3 : Design d'expérience en hospitalité	UE				2 crédits
Évolutions du concept d'hôtel-restaurant	Matière	8h			1 crédits
Accueil, gestion des flux et convivialité au restaurant	Matière	8h			1 crédits
UE 4 : Gestion opérationnelle en hospitalité	UE				10 crédits
Gestion financière	Matière		16h		3 crédits
Management d'équipe en l'Hôtellerie Restauration	Matière	12h			3 crédits
Fondamentaux de la GRH appliqués à l'Hôtellerie Restauration	Matière	16h			2 crédits
Informatique appliqué: base de données	Matière	4h	16h		1 crédits
Techniques de commercialisation et de vente	Matière	12h			1 crédits
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en hospitalité	UE				7 crédits
Hygiène alimentaire	Matière	12h			3 crédits
Management de la qualité et de la satisfaction client en Hôtellerie Restauration	Matière	8h			2 crédits
Responsabilités juridiques dans un établissement Hôtellerie Restauration	Matière	12h			2 crédits
UE 6 : Compétences préprofessionnelles	UE				1 crédits
Projet professionnel	Matière		8h		1 crédits

## Semestre 6

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				2 crédits
Anglais de l'hospitalité	Matière		16h		2 crédits
Préparation certification anglais	Matière		10h		
UE 2 : Acteurs et territoires en Hôtellerie Restauration	UE				7 crédits
La restauration de concession et ses nouvelles formes	Matière	8h			2 crédits
La restauration de chaîne	Matière	8h			2 crédits
Problématiques du restaurant et de la restauration dans un hôtel	Matière	12h			1 crédits
Traitements statistiques	Matière		16h		1 crédits
Les start-up en Hôtellerie Restauration	Matière	12h			1 crédits
UE 3 : Design d'expérience en hospitalité	UE				3 crédits
Offres et service des boissons	Matière	12h			2 crédits

Traiteurs et organisation de réceptions, séminaires et banquet	Matière	12h		1 crédits
UE 4 : Gestion opérationnelle en hospitalité	UE			6 crédits
Marketing digital en Hôtellerie Restauration	Matière	12h		3 crédits
Design de service et amélioration du parcours client en Hôtellerie Restauration	Matière		12h	1 crédits
Reprendre un hôtel-restaurant	Matière	12h		2 crédits
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en hospitalité	UE			8 crédits
Droit du commerce, concurrence, sociétés et associations	Matière	12h		1 crédits
Labels de développement durable appliqués à l'Hôtellerie Restauration	Matière	8h		1 crédits
Maintenance en Hôtellerie Restauration (gestion des prestations internes)	Matière	8h		1 crédits
Principes de nutrition et de diététique	Matière	12h		2 crédits
Dynamisation d'une marque commerciale	Matière	8h		2 crédits
Filières d'approvisionnement	Matière	8h		1 crédits
UE 6 : Compétences préprofessionnelles	UE			4 crédits
Note entreprise - Apprentissage	Matière		1h	1 crédits
Suivi de stage - Apprentissage et initiaux	Matière	8h		
Grand oral professionnel	Matière	0,25h	3h	3 crédits

## L3 | Parcours Conciergeries - Ouverture 2023-2024

### L3 | Parcours Conciergeries - Ouverture 2023-2024

#### Semestre 5

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 6 : Compétences préprofessionnelles	UE				30 crédits
Stage (note entreprise)	Matière				
Stage (suivi de stage)	Matière		1h		
Stage (écrit)	Matière				10 crédits
Grand oral professionnel	Matière				15 crédits

#### Semestre 6

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				
LVI Anglais	Matière		16h		
LV2 au choix	Bloc				
Allemand	Matière		32h		
Chinois	Matière		32h		
Espagnol	Matière		32h		
FLE	Matière		32h		
Italien	Matière		32h		

Russe	Matière	32h
Préparation certification anglais	Matière	20h
Projet personnel universitaire et professionnel	Matière	0,25h
Communication scientifique	Matière	8h
Cultiver son capital conversationnel	Matière	12h
UE 2 : Acteurs et territoires en hospitalité	UE	
Le marché du private housing	Matière	12h
Méthodes de recherche en sciences sociales	Matière	16h
Traitements statistiques	Matière	16h
Conciergeries d'hôtel	Matière	12h
Conciergeries rurales et urbaines - mer et montagne	Matière	8h
Conciergeries privées	Matière	8h
Conciergeries locatives	Matière	12h
UE 3 : Design d'expérience en hospitalité	UE	
Pratiques touristiques et comportement du touriste	Matière	12h
Connaissances du territoire et propositions d'expériences	Matière	12h
Accueil du résident, préparation du logement	Matière	12h
UE 4 : Gestion opérationnelle en hospitalité	UE	
Management d'équipes saisonnières	Matière	12h
Compta-Finances : Etablir des prévisions et budgétiser	Matière	12h
Distribution des hébergements privés	Matière	12h
Informatique appliquée à l'hospitalité	Matière	16h
Prospection des prestataires et RSE	Matière	8h
Revenue management en conciergerie locative	Matière	12h
Gestion des locataires et relation client	Matière	8h
Gestion des plannings	Matière	8h
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en hospitalité	UE	
Management de la qualité	Matière	12h
Gestion de l'hygiène	Matière	8h
Développement durable appliqué à l'hébergement privé	Matière	8h
Gérer les litiges clients	Matière	12h
Maintenance / sécurité niveau 4 (Habilitation électrique, piscine, jardin)	Matière	20h
Droit du commerce, contrat et mandat de gestion	Matière	12h