SCIENCES HUMAINES ET SOCIALES

Licence | Tourisme

- Composante : ESTHUA, Faculté de tourisme, culture et hospitalité
- 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 e-commerce en tourisme
- 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

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 22 juin 2023

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.

İgone Rodriguez-Costa - *Responsable pédagogique de la Licence 1 parcours Tourisme*

Philipe Duhamel - *Responsable pédagogique de la Licence 2 parcours Tourisme*

Guillaume Raoul - Responsable pédagogique de la Licence parcours Hospitalité

Organisation

Ouvert en alternance

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

İnfos pratiques

Contacts

Responsable pédagogique

Anne REY
anne.rey@univ-angers.fr

İnformations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 22 juin 2023

Programme

Parcours Tourisme

L1 | Parcours Tourisme

Semestre 1

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

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 22 juin 2023

Semestre 2

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

L2 | Parcours Tourisme

İnformations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 22 juin 2023

Semestre 3

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

Semestre 4

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

İnformations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 22 juin 2023

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

L3 | Parcours Tourisme

Semestre 5

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

Semestre 6

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

İnformations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 22 juin 2023

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

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
Bloc compétences interpersonnelles	Bloc				2
Intercultural talks	Matière	8h			2
Parcours individuel de culture générale ou d'engagement	Matière		4h		2
Communication scientifique	Matière		12h		2
Projet personnel universitaire et professionnel	Matière		0,25h		2

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 22 juin 2023

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

Semestre 6

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 6 : Compétences préprofessionnelles	UE				30
Note entreprise	Matière				5

İnformations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 22 juin 2023

Suivi de stage	Matière			
Stage : écrit	Matière			10
Grand oral professionnel	Matière		0,25h	15

L3 | Parcours Tourism and leisure - Étudiants internationaux

L3 | Parcours Tourism and leisure

Semestre 5

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

Semestre 6

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

İnformations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 22 juin 2023

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

Semestre 6

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 6 : Compétences préprofessionnelles	UE				30

İnformations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 22 juin 2023

Note d'entreprise	Matière			5
Suivi de stage	Matière			
Rapport de stage	Matière			10
Grand oral professionnel	Matière		0,25h	15

L3 | Parcours Accueil et e-commerce en tourisme

L3 | Parcours Accueil et e-commerce en tourisme

Semestre 5

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				9
Communication	Matière		16h		2
Projet professionnel	Matière		8h		
Projet tutoré	Matière		12h		2
Anglais du tourisme	Matière		16h		2
Préparation certification anglais	Matière				
LV2 Allemand	Matière		16h		2
LV2 Espagnol	Matière		16h		2
LV2 FLE	Matière		16h		2
Approfondissement de la culture russe	Matière		16h		1
Approfondissement de la culture chinoise	Matière		16h		1
Approfondissement de la culture française	Matière		16h		1
UE 2 : Acteurs et territoires en tourisme	UE				6
Animation des destinations	Matière	12h			3
Animation de réseaux	Matière	8h			3
Conférences professionnelles	Matière	24h			
UE 3 : Expérience touristique personnalisée	UE				6
Construction d'une offre personnalisée	Matière	12h			2
Visites de sites	Matière		12h		1
E-marketing	Matière	16h			3
UE 4 : Gestion opérationnelle en tourisme	UE				9
Bloc transversal 1 - UE4	Bloc				5
Analyser les performances comptables de l'entreprise	Matière		16h		5
Établir des prévisions financières et budgétiser	Matière		16h		5
Bloc transversal 2 - UE4	Bloc				4
Négociation	Matière	4h	12h		4
Management d'équipe	Matière	12h			4

Semestre 6

	Nature	CM	TD	TP	Crédits

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 22 juin 2023

UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE			7
Communication opérationnelle	Matière		16h	2
Projet professionnel	Matière		8h	
Projet tutoré	Matière		48h	2
Anglais du tourisme	Matière		16h	1
Préparation certification anglais	Matière		10h	
LV2 Allemand	Matière		16h	1
LV2 Espagnol	Matière		16h	1
LV2 FLE	Matière		16h	1
Approfondissement de la culture russe	Matière		16h	1
Approfondissement de la culture chinoise	Matière		16h	1
Approfondissement de la culture française	Matière		16h	1
UE 2 : Acteurs et territoires en tourisme	UE			3
Observation et analyse des visiteurs	Matière	12h		1
Système d'acteurs et connaissance des clientèles en H, HPA et VV	Matière	16h		2
Conférences professionnelles	Matière	16h		
UE 3 : Expérience touristique personnalisée	UE			6
Bloc transversal 1 - UE3	Bloc			3
Comportement du consommateur	Matière	12h		3
Commercialisation en B to B et B to C	Matière	16h		3
Bloc transversal 2 - UE3	Bloc			3
Pratique de l'accueil	Matière	16h		3
Visites de sites	Matière		8h	3
UE 4 : Gestion opérationnelle en tourisme	UE			8
Bloc transversal 1 - UE4	Bloc			4
Yield management	Matière	16h		4
E-marketing	Matière	16h		4
Bloc transversal 2 - UE4	Bloc			4
İnfographie	Matière		16h	4
İnformatique : bases de données	Matière		8h	4
İnformatique : réseaux sociaux	Matière		8h	4
UE 6 : Compétences préprofessionnelles	UE			6
Note entreprise - Apprentissage / Stage	Matière			1
Suivi de stage	Matière			
Suivi d'apprentissage	Matière			
Écrit - Apprentissage / Stage	Matière			2
Grand oral professionnel	Matière		0,25h	3

Parcours Hospitalité

L1 | Parcours Hospitalité

İnformations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 22 juin 2023

Semestre 1

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

Semestre 2

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

İnformations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 22 juin 2023

Bloc compétences interpersonnelles	Bloc			2
Pratiques théâtrales et maîtrise expression orale du corps	Matière		16h	2
Étiquette et protocole, communication courtoise	Matière	16h		2
Projet personnel universitaire et professionnel	Matière	1,33h	8h	2
Parcours individuel de développement	Matière	4h		2
Anglais de l'hospitalité	Matière		32h	3
Préparation certification anglais	Matière			
LV2 Allemand	Matière		32h	3
LV2 Chinois	Matière		32h	3
LV2 Chinois débutant	Matière		32h	3
LV2 Espagnol	Matière		32h	3
LV2 FLE	Matière		32h	3
LV2 İtalien	Matière		32h	3
LV2 Russe	Matière		32h	3
LV2 Russe débutant	Matière		32h	3
Stage optionnel	Matière			
UE 2 : Acteurs et territoires en hospitalité	UE			6
Connaissance de l'hôtellerie internationale	Matière	12h		6
Hébergements privés et conciergeries	Matière	16h		6
Connaissances des publics et des clientèles	Matière	12h		6
UE 3 : Design d'expérience en hospitalité	UE			6
Analyse de sites hôteliers et événementiels : organisation spatiale et identité d'un lieu	Matière	4h	8h	6
Hospitalité et accueil interculturel	Matière	12h		6
La convivialité par la nourriture et l'art de recevoir à la française	Matière	12h		6
UE 4 : Gestion opérationnelle en hospitalité	UE			6
Comptabilité-Gestion : les opérations courantes en comptabilité-Gestion	Matière		16h	2
Bloc transversal - UE 4	Bloc			2
Création des cartes et des fiches techniques en restauration	Matière	12h		2
Management des étages en Hôtellerie	Matière	12h		2
Management d'un service F&B	Matière	12h		2
Management du Front-Office : lobby, réception/réservation, conciergerie	Matière	12h		2
Focus : Système d'information et hospitalité	Matière	8h		2
İnformatique : PİX et outils bureautiques	Matière		16h	2
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en hospitalité	UE			4
Fondamentaux des institutions françaises et européennes	Matière	16h		4
Droit du travail : relation individuelle de travail	Matière	16h		4
Formation premiers secours & réglementations	Matière	12h	12h	4

L2 | Parcours Hospitalité

Semestre 3

İnformations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 22 juin 2023

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

Semestre 4

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				8
Bloc compétences interpersonnelles	Bloc				2
Parcours individuel de développement	Matière	4h			2
Fondamentaux de la communication	Matière	4h	12h		2
Techniques d'animation de réunion et maîtrise du pitch professionnel	Matière	8h	8h		2
Anglais de l'hospitalité	Matière		32h		3
Préparation certification anglais	Matière				
LV2 Allemand	Matière		32h		3
LV2 Chinois	Matière		32h		3
LV2 Espagnol	Matière		32h		3
LV2 FLE	Matière		32h		3
LV2 İtalien	Matière		32h		3
LV2 Russe	Matière		32h		3
Stage optionnel	Matière				
UE 2 : Acteurs et territoires en hospitalité	UE				4
Méthodes de recherches en sciences sociales : analyse qualitative	Matière	4h	12h		1
Bloc transversal - UE 2	Bloc				3
Géographie des vins français et art de vivre à la française	Matière	12h			3
Histoire du tourisme et de l'hospitalité	Matière	12h			3
Connaissance de l'événementiel dans le monde	Matière	16h			3
UE 3 : Design d'expérience en hospitalité	UE				4
Métiers du groom	Matière	8h			4
Hôtellerie lifestyle	Matière	12h			4
Hôtellerie Haut de gamme et luxe	Matière	12h			4
Expériences résident en RSS	Matière	8h			4
UE 4 : Gestion opérationnelle en hospitalité	UE				8
Bloc transversal 1 - UE 4	Bloc				3
Analyse statistique	Matière	5,33h	10,67h		3
Analyser les performances comptables de l'entreprise	Matière	4h	12h		3
Gestion des plannings - staffing	Matière		8h		3
Bloc İnformatique	Bloc				2
İnformatique : PİX et outils bureautiques	Matière		16h		2
İnformatique appliquée : communication web	Matière		16h		2
Bloc transversal 2 - UE 4	Bloc				3
Gestion des stocks	Matière	12h			3
Évolutions des modèles managériaux	Matière	12h			3

İnformations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 22 juin 2023

Marketing opérationnel en hospitalité (7P)	Matière	16h			3
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en hospitalité	UE				6
Droit des obligations, contrats et responsabilités	Matière	12h			6
Droit du travail : relations collectives de travail	Matière	12h			6
Hygiène, santé et sécurité au travail	Matière	8h	4h		6
Focus : Modèle HACCP	Matière	8h			6
Réglementation environnementale et risques environnementaux	Matière	12h			6
Focus : Écoconception et énergétique du bâtiment	Matière	8h			6

L3 | Parcours Hospitalité

Semestre 5

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

Semestre 6

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

İnformations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 22 juin 2023

UE 3 : Design d'expérience en hospitalité	UE				4
Bien-être et hospitalité	Matière	12h			4
Approche des réseaux sociaux et e-réputation	Matière		12h		4
Traiteurs et organisation de réceptions, séminaires et banquet	Matière	12h			4
Événementiel culturel : Connaissance des arts et de la culture	Matière	16h			4
UE 4 : Gestion opérationnelle en hospitalité	UE				6
Établir des prévisions financières et budgétiser	Matière	4h	12h		1
Focus : Techniques de commercialisation et de vente	Matière		8h		
Informatique appliquée : base de données	Matière	4h	16h		1
Bloc transversal - UE 4	Bloc				4
Marketing digital	Matière	12h			4
Management d'équipe	Matière	12h			4
Focus : Comportement du consommateur	Matière	8h			4
Introduction à la GRH en hospitalité	Matière	16h			4
Focus : Méthodologie et outils de la gestion de projet appliqué à l'événementiel	Matière	8h			4
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en hospitalité	UE				6
Système de management environnemental : Développement durable en hospitalité	Matière	12h			6
Droit du commerce, concurrence, sociétés et associations	Matière	12h			6
Gestion des prestations externes / internes	Matière	5,67h	2,67h		6

Parcours Cuisine et gastronomie

L1 | Parcours Cuisine et gastronomie

Semestre 1

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

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 22 juin 2023

UE 4 : Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie	UE				9
Connaissances de l'entreprise : fondamentaux	Matière		12h		9
İnformatique et outils bureautiques	Matière		16h		9
Génie et culture culinaires	Matière		15h		9
Génie et pratique culinaires	Matière		13h	71h	9
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie	UE				7
Enjeux environnementaux	Matière	16h			7
Environnement de travail	Matière		12h		7
Hygiène et sécurité	Matière		12h		7
Labels & qualité	Matière		8h		7
Focus : Projet repas DD	Matière		4h	5h	7
UE 6 : Compétences préprofessionnelles	UE				
Stage découverte	Matière				

Semestre 2

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				6
LV1 Anglais	Matière		32h		2
LV2 Espagnol	Matière		16h		2
Savoir être & expression	Matière		10h		2
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
Sociologie du tourisme et de la gastronomie	Matière		16h		5
Rencontres professionnelles	Matière		24h		5
Focus : du grain au pain	Matière		4h		
UE 3 : Design d'expérience en cuisine & gastronomie	UE				6
Connaissance de la cuisine du monde et des épices	Matière		4h	4h	6
İnfluences régionales	Matière		12h		6
Convivialité : nourriture et art de recevoir à la française	Matière	12h			6
UE 4 : Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie	UE				9
Comptabilité gestion : fondamentaux	Matière		12h		9
İnformatique et outils bureautiques	Matière		12h		9
Génie et culture culinaires	Matière		16h		9
Génie et pratique culinaires	Matière		12h	78h	9
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie	UE				4
Fondamentaux des institutions françaises et européennes	Matière	16h			4
Base de nutrition	Matière		12h		4
Hygiène et sécurité	Matière		12h		4
Formation premiers secours & sécurité incendie	Matière		12h		4

İnformations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 22 juin 2023

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
LV1 Anglais	Matière		16h		3
LV2 Espagnol	Matière		12h		3
Communication : fondamentaux	Matière		8h		3
Parcours individuel de développement	Matière		8h		
Projet personnel, universitaire et professionnel	Matière		8h		
UE 2 : Acteurs et territoires en cuisine & gastronomie	UE				6
Gestion de projet et valorisation du territoire	Matière		12h		6
Rencontres professionnelles	Matière		8h		6
UE 4 : Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie	UE				9
Analyse statistiques	Matière		16h		9
Comptabilité gestion : opérations courantes	Matière		16h		9
Management : concepts et communication	Matière		14h		9
İnformatique et outils bureautiques	Matière		12h		9
Design culinaire	Matière		16h		9
Génie et pratique culinaires	Matière		5h	35h	9
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie	UE				6
Hygiène et sécurité	Matière		12h		6
Focus : RSE	Matière		8h		6
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
LV1 Anglais	Matière		16h		2
LV2 Espagnol	Matière		12h		2
Communication et éloquence	Matière		8h		2
Projet personnel, universitaire et professionnel	Matière		6h		
UE 2 : Acteurs et territoires en cuisine & gastronomie	UE				3
Méthodes de recherches en sciences sociales : analyse qualitative	Matière	4h	8h		3

İnformations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 22 juin 2023

Gestion de projet et valorisation du territoire	Matière	12h		3
Rencontres professionnelles	Matière	8h		
UE 3 : Design d'expérience en cuisine & gastronomie	UE			3
Connaissance de la cuisine fusion	Matière		4h	3
Marketing digital	Matière	16h		3
İnfluences européennes	Matière	12h		3
Focus : Alimentation de demain	Matière	4h		3
UE 4 : Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie	UE			6
Génie et pratique culinaires	Matière	6h	42h	6
İnformatique et outils bureautiques	Matière	12h		6
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie	UE			2
Base de droit : relation individuelle de travail	Matière	12h		2
Nutrition & équilibre alimentaire	Matière	7h	5h	2
Prévention des risques	Matière	12h		2
Focus : qualité et analyse sensorielle	Matière	4h		
UE 6 : Compétences préprofessionnelles	UE			10
Note entreprise	Matière			5
Écrit professionnel	Matière			5
Suivi apprentissage	Matière			

L3 | Parcours Cuisine et gastronomie

Semestre 5

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				9
LV1 Anglais	Matière		16h		3
LV2 Espagnol	Matière		12h		3
Communication	Matière		8h		3
Projet personnel, universitaire et professionnel	Matière		6h		
Parcours individuel de développement	Matière		8h		
UE 2 : Acteurs et territoires en cuisine & gastronomie	UE				6
Marketing des services	Matière		16h		6
Gestion de projet entrepreneuriat	Matière		16h		6
Coaching création restaurant	Matière		14h		
Rencontres professionnelles	Matière		4h		
UE 4 : Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie	UE				9
Comptabilité gestion : budget et contrôle de gestion	Matière		16h		9
Management d'entreprise	Matière		16h		9
Génie et pratique culinaires	Matière		6h	21h	9
Cuisine végétale	Matière		21h		9

İnformations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 22 juin 2023

UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie	UE				6
Maintenance et entretien des équipements	Matière		7h		6
Agencement des espaces de cuisine	Matière		7h		6
Nutrition & Santé	Matière		12h		6
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
LV1 Anglais	Matière		16h		3
LV2 Espagnol	Matière		12h		3
Projet personnel, universitaire et professionnel	Module		6h		
UE 2 : Acteurs et territoires en cuisine & gastronomie	EC				3
Méthodes de recherches en sciences sociales : analyse quantitative	Matière	4h	12h		3
Coaching création restaurant	Matière		21h		3
Rencontres professionnelles	Matière		8h		3
UE 3 : Design d'expérience en cuisine & gastronomie	UE				3
Création restaurant éphémère et immersif	Matière			35h	
İnfluences mondiales	Matière		12h		3
Accord mets et boissons	Matière		12h		3
Design culinaire	Matière		12h		3
Cuisine du monde	Matière		2h	7h	3
UE 4 : Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie	UE				6
Management d'entreprise	Matière		14h		6
Génie et pratique culinaires	Matière		6h	21h	6
Art de la pâtisserie	Matière		10h	25h	6
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie	UE				2
Base de droit : relations collectives de travail	Matière		10h		2
Focus : du terroir à l'assiette	Matière		4h		
UE 6 : Compétences préprofessionnelles	UE				10
Note entreprise	Matière				5
Oral professionnel	Matière				5
Suivi apprentissage	Matière				

Parcours Food and beverage

L1 | Parcours Food and beverage

İnformations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 22 juin 2023

Semestre 1

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1: Langues et compétences interpersonnelles	UE				8
LV1 Anglais	Matière		32h		3
LV2 Espagnol	Matière		16h		3
Projet personnel et universitaire	Matière		10h		
Projet professionnel	Matière		10h		
Bloc transversal - UE1	Bloc				2
Techniques d'expression écrite	Matière		14h		2
Savoir être & image de soi	Matière		12h		2
Connaissance de soi	Matière		8h		2
Méthode de travail universitaire	Matière		12h		2
UE 2 : Acteurs et territoires en cuisine & gastronomie	UE				6
Histoire du tourisme et de la gastronomie	Matière		8h		6
Découverte du secteur professionnel	Matière		20h		6
Focus : du grain au pain	Matière		4h		
UE 4 : Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie	UE				9
Connaissances de l'entreprise : fondamentaux	Matière		12h		9
İnformatique et outils bureautiques	Matière		16h		9
İnitiation culinaire	Matière			4h	9
İngénierie et culture du restaurant	Matière		15h		9
İngénierie et pratique du service	Matière		11h	61h	9
Connaissance des boissons et du bar	Matière		8h		9
Connaissance des vins	Matière		8h		9
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie	UE				7
Enjeux environnementaux	Matière	16h			7
Environnement de travail	Matière		12h		7
Hygiène et sécurité	Matière		12h		7
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
LV1 Anglais	Matière		32h		2
LV2 Espagnol	Matière		16h		2
Savoir être & expression	Matière		10h		2
Parcours individuel de développement	Matière		4h		
Projet personnel et universitaire	Matière		6h		
Projet professionnel	Matière		8h		

İnformations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 22 juin 2023

UE 2 : Acteurs et territoires en cuisine & gastronomie	UE				5
Sociologie du tourisme et de la gastronomie	Matière		16h		5
Rencontres professionnelles	Matière		24h		5
Focus : du grain au pain	Matière		4h		
UE 3 : Design d'expérience en cuisine & gastronomie	UE				6
Hospitalité et accueil	Matière		12h		6
Profils clients et influences dans l'acte de vente	Matière		12h		6
Convivialité : nourriture et art de recevoir à la française	Matière	12h			6
UE 4 : Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie	UE				9
Connaissances de l'entreprise: fondamentaux	Matière		12h		9
İnformatique et outils bureautiques	Matière		12h		9
İnitiation culinaire	Matière			4h	9
İngénierie et culture du restaurant	Matière		12h		9
İngénierie et pratique du service	Matière		9h	73h	9
Connaissance des boissons et du bar	Matière		10h		9
Connaissance des vins	Matière		10h		9
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie	UE				4
Fondamentaux des institutions françaises et européennes	Matière	16h			4
Hygiène et sécurité	Matière		8h		4
Formation premiers secours & sécurité incendie	Matière		12h		4
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
LV1 Anglais	Matière		16h		3
LV2 Espagnol	Matière		12h		3
Communication : fondamentaux	Matière		8h		3
Parcours individuel de développement	Matière		8h		
Projet personnel, universitaire et professionnel	Matière		8h		
UE 2 : Acteurs et territoires en cuisine & gastronomie	UE				6
Gestion de projet et valorisation du territoire	Matière		12h		6
Rencontres professionnelles	Matière		8h		6
UE 4 : Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie	UE				9
Analyse statistiques	Matière		16h		9
Comptabilité gestion : opérations courantes	Matière		16h		9
Management : concepts et communication	Matière		14h		9

İnformations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 22 juin 2023

Informatique et outils bureautiques	Matière		12h		9
Initiation culinaire	Matière			4h	9
Design du restaurant	Matière		16h		9
Connaissance des boissons et du bar	Matière		8h		9
Connaissance des vins	Matière		8h		9
Ingénierie et pratique du service	Matière		3h	21h	9
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie	UE				6
Hygiène et sécurité	Matière		8h		6
Focus : RSE	Matière		8h		6
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
LV1 Anglais	Matière		16h		2
LV2 Espagnol	Matière		12h		2
Communication et éloquence	Matière		8h		2
Projet personnel, universitaire et professionnel	Matière		6h		
UE 2 : Acteurs et territoires en cuisine & gastronomie	UE				3
Méthodes de recherches en sciences sociales : analyse qualitative	Matière	4h	8h		3
Gestion de projet et valorisation du territoire	Matière		12h		3
Rencontres professionnelles	Matière		8h		
UE 3 : Design d'expérience en cuisine & gastronomie	UE				3
Marketing digital	Matière		16h		3
Organisation séminaires et banqueting	Matière		20h		3
Focus : Alimentation de demain	Matière		4h		3
UE 4 : Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie	UE				6
Ingénierie et pratique du service	Matière		4h	28h	6
Connaissance des boissons et du bar	Matière		10h		6
Connaissance des vins	Matière		10h		6
Informatique et outils bureautiques	Matière		12h		6
Initiation culinaire	Matière			4h	6
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie	UE				2
Base de droit : relation individuelle de travail	Matière		12h		2
Prévention des risques	Matière		12h		2
Focus : qualité et analyse sensorielle	Matière		4h		
UE 6 : Compétences préprofessionnelles	UE				10
Note entreprise	Matière				5
Écrit professionnel	Matière				5

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 22 juin 2023

Suivi apprentissage	Matière				

L3 | Parcours Food and beverage

Semestre 5

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				9
LV1 Anglais	Matière		16h		3
LV2 Espagnol	Matière		12h		3
Communication	Matière		8h		3
Projet personnel, universitaire et professionnel	Matière		6h		
Parcours individuel de développement	Matière		8h		
UE 2 : Acteurs et territoires en cuisine & gastronomie	UE				6
Marketing des services	Matière		16h		6
Gestion de projet entrepreneuriat	Matière		16h		6
Coaching création restaurant	Matière		14h		
Rencontres professionnelles	Matière		7h		
UE 4 : Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie	UE				6
Comptabilité gestion : buget et contôle de gestion	Matière		16h		9
Management d'entreprise	Matière		16h		9
İngénierie et pratique du service	Matière		6h		9
Connaissance des boissons et du bar	Matière		16h		9
Connaissance des vins	Matière		10h		9
İnitiation culinaire	Matière			4h	9
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie	UE				6
Maintenance et entretien des équipements	Matière		7h		6
Agencement des espaces de restauration	Matière		7h		6
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 interpersonnelless - Copie	UE				6
LV1 Anglais	Matière		16h		3
LV2 Espagnol	Matière		12h		3
Projet personnel, universitaire et professionnel	Module		6h		
UE 2 : Acteurs et territoires en cuisine & gastronomie	EC				3
Méthodes de recherches en sciences sociales : analyse quantitative	Matière	4h	12h		3
Coaching création restaurant	Matière		21h		3
Rencontres professionnelles	Matière		8h		3

İnformations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 22 juin 2023

UE 3 : Design d'expérience en cuisine & gastronomie	UE				3
Création restaurant éphémère et immersif	Matière			35h	
İnfluence clientèle & offre de service	Matière		20h		3
Accord mets et boissons	Matière		12h		3
Design et restaurant immersif	Matière		12h		3
Focus: établissements Bien-être & Santé	Matière		12h		3
UE 4 : Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie	UE				6
Management d'entreprise	Matière		14h		6
İngénierie et pratique du service	Matière		6h	21h	6
Connaissance des boissons et du bar	Matière		10h		6
Connaissance des vins	Matière		10h		6
İnitiation culinaire	Matière			4h	1
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie	UE				2
Base de droit : relations collectives de travail	Matière		10h		2
Focus : du terroir à l'assiette	Matière		4h		
UE 6 : Compétences préprofessionnelles	UE				10
Note entreprise	Matière				5
Oral professionnel	Matière				5
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
Anglais de l'hospitalité	Matière		16h		2
Préparation certification anglais	Matière				
Attitudes et savoir-être face au client : permanence et mutations	Matière	8h			1
UE 2 : Acteurs et territoires en Hôtellerie et Restauration	UE				7
Connaissance de la filière alimentaire et agroalimentaire	Matière	10h			2
Catering aérien et ferroviaire	Matière	8h			1
L'hôtellerie de chaîne	Matière	8h			1
Les auberges et les relais gastronomiques	Matière	8h			1
La restauration collective et sociale	Matière	20h			2
UE3 : Design d'expérience en hospitalité	UE				2
Évolutions du concept d'hôtel-restaurant	Matière	8h			1
Accueil, gestion des flux et convivialité au restaurant	Matière	8h			1
UE 4 : Gestion opérationnelle en hospitalité	UE				10

İnformations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 22 juin 2023

Gestion financière	Matière		16h		3
Management d'équipe en l'Hôtellerie Restauration	Matière	12h			3
Fondamentaux de la GRH appliqués à l'Hôtellerie Restauration	Matière	16h			2
İnformatique appliqué: base de données	Matière	4h	16h		1
Techniques de commercialisation et de vente	Matière	12h			1
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en hospitalité	UE				7
Hygiène alimentaire	Matière	12h			3
Management de la qualité et de la satisfaction client en Hôtellerie Restauration	Matière	8h			2
Responsabilités juridiques dans un établissement Hôtellerie Restauration	Matière	12h			2
UE 6 : Compétences préprofessionnelles	UE				1
Projet professionnel	Matière		8h		1

Semestre 6

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				2
Anglais de l'hospitalité	Matière		16h		2
Préparation certification anglais	Matière		10h		
UE 2 : Acteurs et territoires en Hôtellerie Restauration	UE				7
La restauration de concession et ses nouvelles formes	Matière	8h			2
La restauration de chaîne	Matière	8h			2
Problématiques du restaurant et de la restauration dans un hôtel	Matière	12h			1
Traitements statistiques	Matière		16h		1
Les start-up en Hôtellerie Restauration	Matière	12h			1
UE 3 : Design d'expérience en hospitalité	UE				3
Offres et service des boissons	Matière	12h			2
Traiteurs et organisation de réceptions, séminaires et banquet	Matière	12h			1
UE 4 : Gestion opérationnelle en hospitalité	UE				6
Marketing digital en Hôtellerie Restauration	Matière	12h			3
Design de service et amélioration du parcours client en Hôtellerie Restauration	Matière		12h		1
Reprendre un hôtel-restaurant	Matière	12h			2
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en hospitalité	UE				8
Droit du commerce, concurrence, sociétés et associations	Matière	12h			1
Labels de développement durable appliqués à l'Hôtellerie Restauration	Matière	8h			1
Maintenance en Hôtellerie Restauration (gestion des prestations internes)	Matière	8h			1
Principes de nutrition et de diététique	Matière	12h			2
Dynamisation d'une marque commerciale	Matière	8h			2
Filières d'approvisionnement	Matière	8h			1
UE 6 : Compétences préprofessionnelles	UE				4
Note entreprise - Apprentissage	Matière		1h		1

İnformations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 22 juin 2023

Suivi de stage - Apprentissage et initiaux	Matière	8h			
Grand oral professionnel	Matière	0,25h	3h		3

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
Stage (note entreprise)	Matière				
Stage (suivi de stage)	Matière		1h		
Stage (écrit)	Matière				10
Grand oral professionnel	Matière				15

Semestre 6

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				
LV1 Anglais	Matière		16h		
LV2 au choix	Bloc				
Allemand	Matière		32h		
Chinois	Matière		32h		
Espagnol	Matière		32h		
FLE	Matière		32h		
İtalien	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			

İnformations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 22 juin 2023

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	
İnformatique 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 (Habilittion electrique, piscine, jardin)	Matière	20h	
Droit du commerce, contrat et mandat de gestion	Matière	12h	

İnformations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 22 juin 2023