

SCIENCES HUMAINES ET SOCIALES

Master | Management sectoriel

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

Parcours proposés

- › Parcours Hôtellerie
- › Parcours Restauration
- › Parcours Événementiel
- › Parcours Gastronomie et vins
- › Parcours International hospitality management

Présentation

Organisation

Ouvert en alternance

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

Programme

Parcours Hôtellerie

M1 | Parcours Hôtellerie

Semestre 1

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				4 crédits
Attitudes et savoir-être en hôtellerie	Matière	12h			1 crédits
Art oratoire	Matière		8h		1 crédits
Anglais	Matière		32h		1 crédits
Espagnol	Matière		16h		1 crédits
Allemand	Matière		16h		1 crédits
Italien	Matière		16h		1 crédits
Chinois	Matière		16h		1 crédits
Russe	Matière		16h		1 crédits
FLE	Matière		16h		1 crédits
Anglais renforcé	Matière		16h		1 crédits
UE 2 : Acteurs et territoires en hôtellerie	UE				4 crédits
Développement territorial et resort hôtelier	Matière	8h			4 crédits
Dynamiques et enjeux de l'hôtellerie et de l'hébergement touristique	Matière	8h			4 crédits
Conférence professionnelle : connaissance des responsables politiques	Matière	4h			
UE 3 : Design d'expérience en hôtellerie	UE				6 crédits
Lab'hôtelier : création d'un concept d'hébergement haut de gamme	Matière	12h			3 crédits
Bloc transversal UE 3 : Design d'expérience en hôtellerie	Bloc				3 crédits
Montage de projet innovant et durable en hôtellerie	Matière	8h			3 crédits
Stratégie de communication	Matière	12h	4h		3 crédits
UE 4 : Développement stratégique	UE				6 crédits
Politiques de GRH en hospitalité	Matière	12h			3 crédits
Bloc transversal UE 4 : Développement stratégique	Bloc				3 crédits
Analyse financière et tableaux de flux	Matière	16h			3 crédits
Management stratégique d'un établissement hôtelier	Matière	12h			3 crédits
UE 5 : Qualité et HSE	UE				4 crédits
Gestion de la qualité et de la satisfaction en hôtellerie	Matière	8h			2 crédits
Maintenance, sécurité et environnement en hôtellerie	Matière	12h			2 crédits
UE 6 : Recherche	UE				3 crédits
Démarche de recherche en sciences sociales	Matière		8h		
Atelier : mémoire de recherche	Matière				
Encadrement démarche de recherche / séminaires de recherche	Matière		12h		3 crédits

UE 7 : Compétences préprofessionnelles	UE			3 crédits
Pitch professionnel	Matière	8h		1 crédits
Statistiques et traitement des données	Matière	4h	8h	1 crédits
Élaboration du projet professionnel	Matière		12h	1 crédits
Bilan expérientiel	Matière		0,33h	

Semestre 2

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 2 : Acteurs et territoires en H	UE				5 crédits
Management d'un réseau d'hôteliers	Matière	8h			2 crédits
Bloc transversal UE 2 : Acteurs et territoires en H	Bloc				3 crédits
L'hôtellerie dans les mondes	Matière	12h			3 crédits
UE 3 : Design d'expérience en H	UE				6 crédits
Évolution des services et des métiers de la conciergerie	Matière	12h			2 crédits
Bloc transversal UE 3 : Design d'expérience en H	Bloc				4 crédits
Marketing environnemental	Matière	8h			4 crédits
Marketing relationnel en hôtellerie	Matière	8h			4 crédits
Architecture d'intérieur, Art et Design	Matière	12h			4 crédits
UE 4 : Développement stratégique en H	UE				8 crédits
Bloc transversal 1 UE 4 : Développement stratégique en H	Bloc				4 crédits
Marketing Digital	Matière	12h			4 crédits
Études de marché	Matière	16h			4 crédits
Bloc transversal 2 UE 4 : Développement stratégique en H	Bloc				4 crédits
Montages financiers et management de l'immobilier en hôtellerie	Matière	12h			4 crédits
Revenue Management	Matière	16h			4 crédits
UE 5 : Qualité et HSE	UE				3 crédits
Droit d'internet	Matière	8h			1 crédits
Appréhender un patrimoine remarquable, réhabiliter un bâtiment	Matière	12h			2 crédits
UE 6 : Recherche	UE				5 crédits
Projet de mémoire	Matière		2h		5 crédits
Atelier : mémoire de recherche	Matière				
UE 7 : Compétences préprofessionnelles	UE				3 crédits
Rapport de stage	Matière				2 crédits
Suivi de stage	Matière				
Note d'entreprise	Matière				1 crédits

M2 | Parcours Hôtellerie

Semestre 3

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				4 crédits

Anglais	Matière	32h	1 crédits
Espagnol	Matière	16h	1 crédits
Allemand	Matière	16h	1 crédits
Italien	Matière	16h	1 crédits
Chinois	Matière	16h	1 crédits
Russe	Matière	16h	1 crédits
FLE	Matière	16h	1 crédits
Anglais renforcé	Matière	16h	1 crédits
Bloc transversal UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	Bloc		2 crédits
Management interculturel	Matière	12h	2 crédits
Communication digitale et réseaux sociaux	Matière	4h 8h	2 crédits
UE 2 : Acteurs et territoires en hôtellerie	UE		4 crédits
Business Game hôtelier	Matière	24h	3 crédits
Hôtellerie et Patrimoines	Matière	8h	1 crédits
UE 3 : Design d'expérience en hôtellerie	UE		5 crédits
Bloc transversal 1 UE 4 : Design d'expérience en hôtellerie	Bloc		3 crédits
Enjeux et tendances du F&B en hôtellerie	Matière	12h	3 crédits
Expériences en hôtellerie de Luxe	Matière	12h	3 crédits
Bloc transversal 2 UE 4 : Design d'expérience en hôtellerie	Bloc		2 crédits
Gestion d'un portefeuille de marques en Hôtellerie	Matière	8h	2 crédits
Marketing expérientiel et sensoriel en H&R	Matière	8h	2 crédits
UE 4 : Développement stratégique en hôtellerie	UE		8 crédits
Bloc transversal 1 UE 4 : Développement stratégique en hôtellerie	Bloc		4 crédits
Conduite du changement et projets en Hôtellerie	Matière	12h 8h	2 crédits
Montage, évaluation et financement d'un projet	Matière	16h	2 crédits
Accompagnement création d'entreprise hôtelière	Matière	24h	2 crédits
Bloc transversal 2 UE 4 : Développement stratégique en hôtellerie	Bloc		2 crédits
Tendances et enjeux du management d'équipe en hôtellerie et restauration	Matière	8h	2 crédits
Comportement organisationnel	Matière	16h	2 crédits
Médiation et techniques de négociation	Matière	8h 8h	2 crédits
Bloc transversal 3 UE 4 : Développement stratégique en hôtellerie	Bloc		2 crédits
Outils pour le Revenue Management	Matière	12h	2 crédits
Conférence Professionnelle : Marketing digital	Matière	6h	2 crédits
Distribution et channel management en H	Matière	8h	2 crédits
UE 5 : Qualité, HSE	UE		3 crédits
Démarche de RSE en hôtellerie	Matière	12h	1 crédits
Gestion de crise et des situations d'urgence	Matière	8h	1 crédits
UE 6 : Recherche	UE		2 crédits
État d'avancement du mémoire	Matière		2 crédits
UE 7 : Compétences préprofessionnelles	UE		4 crédits
PEA	Matière	12h	2 crédits
Bilan expérientiel du stage de MI	Matière	0,33h	2 crédits

Semestre 4

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 6 : Recherche	UE				17 crédits
Mémoire	Matière		2h		17 crédits
UE 7 : Compétences préprofessionnelles	UE				13 crédits
Suivi de stage	Matière				
Note d'entreprise	Matière				6 crédits
Bilan expérientiel	Matière				7 crédits

M2 | Parcours Hôtellerie en apprentissage

Semestre 3

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				
Anglais	Matière		24h		
Anglais renforcé	Matière		16h		
Développement personnel	Matière		12h		
UE 2 : Acteurs et territoires en hôtellerie	UE				
Business Game hôtelier	Matière	24h			
Hôtellerie et Patrimoines	Matière	12h	4h		
UE 3 : Design d'expérience	UE				
Expérience en hôtellerie de luxe	Matière	12h			
Gestion d'un portefeuille de marques en hôtellerie	Matière	8h	4h		
UE 4 : Développement stratégique	UE				
Montage, évaluation et financement d'un projet	Matière	16h			
Accompagnement création d'une entreprise hôtelière	Matière		24h		
Tendances et enjeux du management d'équipe en H&R	Matière	8h			
Distribution et channel management en H	Matière	8h			
UE 6 : Recherche	UE				
Etat d'avancement du mémoire	Matière				
UE 7 : Projet professionnel	UE				
Bilan expérientiel	Matière		0,33h		
Rapport d'alternance	Matière		2,67h		
Rencontres professionnelles	Matière		4h		

Semestre 4

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				
Anglais	Matière		24h		
Management interculturel	Matière	12h			

Communication digitale et réseaux sociaux	Matière	4h	8h
UE 3 : Design d'expérience	UE		
Enjeux et tendances du F&B en hôtellerie et restauration	Matière	12h	
Marketing expérientiel et sensoriel en H&R	Matière	8h	4h
UE 4 : Développement stratégique	UE		
Conduite du changement et projets en Hôtellerie	Matière	12h	8h
Comportement organisationnel	Matière	16h	
Médiation et techniques de négociation	Matière	8h	8h
Revenue management	Matière	12h	16h
UE 5 : Qualité, HSE	UE		
Facility management	Matière	12h	
Démarche de RSE en hôtellerie	Matière	12h	
Gestion de crise et des situations d'urgence	Matière	8h	4h
UE 6 : Recherche	UE		
Mémoire	Matière		2h
UE 7 : Compétences préprofessionnelles	UE		
Suivi d'alternance	Matière		9h
Note d'entreprise	Matière		
Parcours d'alternance	Matière		2,67h
Projet d'étude Appliqué	Matière		12h
Rencontres professionnelles	Matière		6h

Parcours Restauration

MI | Parcours Restauration

Semestre 1

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1: Langues et compétences interpersonnelles	UE				5 crédits
Anglais	Matière		32h		2 crédits
Attitudes et savoir-être en restauration	Matière	8h			1 crédits
FLE	Matière		16h		2 crédits
Culture générale	Matière		16h		2 crédits
UE 2 : Acteurs et territoires	UE				6 crédits
Dynamiques des pratiques culturelles en restauration à l'échelle internationale	Matière	8h			6 crédits
Approches géoculturelles de l'alimentation	Matière	8h			6 crédits
Acteurs et territoires de la restauration collective et sociale	Matière	8h			6 crédits
Acteurs, jeux et stratégies d'acteurs du monde de la restauration commerciale	Matière	8h			6 crédits

Filières agricoles alimentaires : structurations, évolutions et inscriptions spatiales	Matière	12h		6 crédits
UE 3 : Design d'expérience	UE			4 crédits
Marketing relationnel gourmand	Matière	12h		4 crédits
Principes des pratiques alimentaires : les qualifications des mangeurs	Matière	8h		4 crédits
Restauration et bien-être	Matière	8h		4 crédits
UE 4 : Développement stratégique	UE			4 crédits
Modèle économique du restaurant	Matière	8h		4 crédits
Politiques de GRH en hospitalité	Matière	12h		4 crédits
Tendances et enjeux du management d'équipe	Matière	8h		4 crédits
Evaluer et financer un projet en restauration	Matière	4h	8h	
UE 5 : Qualité, normes et HSE	UE			4 crédits
Agricultures bio et biodynamique	Matière	6h		4 crédits
Droit de l'alimentation	Matière	8h		4 crédits
Droit commercial	Matière	8h		4 crédits
Méthodes de conservation des aliments	Matière	6h		4 crédits
Modes de production, qualités et diversités des produits agricoles alimentaires	Matière	9,33h		3 crédits
UE 6 : Recherche	UE			3 crédits
Démarche de recherche en sciences sociales	Matière	8h		
Séminaire de recherches	Matière		8h	3 crédits
Atelier mémoire de recherche	Matière			
UE 7 : Compétences préprofessionnelles	UE			4 crédits
Outils numériques	Matière		12h	2 crédits
Statistiques et traitement des données	Matière	4h	8h	2 crédits
Conférence professionnelle	Matière	8h		
Élaboration du projet professionnel	Matière		12h	2 crédits

Semestre 2

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				2 crédits
Animation de réunion	Matière		8h		2 crédits
Pratiques théâtrales	Matière		8h		2 crédits
UE 2 : Acteurs et territoires	UE				6 crédits
Marchés locaux et MÎN	Matière	4h			6 crédits
Organisations collectives en restauration	Matière	4h			6 crédits
Connaissances des circuits d'approvisionnement	Matière	8h			6 crédits
UE 3 : Design d'expérience	UE				5 crédits
Analyse sensorielle et dégustation des produits, des plats et des boissons	Matière	8h			5 crédits
Du tourisme gourmand aux destinations touristiques gourmandes	Matière	8h			5 crédits
Artification du gourmand et design culinaire	Matière	12h			5 crédits

UE 4 : Développement stratégique	UE			3 crédits
Études de marché	Matière	16h		3 crédits
Informatique	Matière		8h	3 crédits
Communication appliquée: PAO	Matière		16h	3 crédits
UE 5 : Qualité, normes et HSE	UE			5 crédits
Signes garantissant une origine géographique : AOC, AOP, IGP	Matière	4h		5 crédits
Signes garantissant une qualité supérieure	Matière	4h		5 crédits
Gestion des stocks et des achats	Matière	8h		5 crédits
Modes de production, qualités et diversités des boissons	Matière	12h		
UE 6 : Recherche	UE			5 crédits
Séminaires de recherche	Matière		12h	
Projet de mémoire	Matière		2h	5 crédits
UE 7 : Compétences préprofessionnelles	UE			4 crédits
Note d'entreprise	Matière			1 crédits
Suivi de stage	Matière			
Rapport de stage	Matière			3 crédits

M2 | Parcours Restauration

Semestre 3

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				5 crédits
Management interculturel	Matière	12h			1 crédits
Anglais	Matière		16h		2 crédits
FLE	Matière		16h		2 crédits
Culture générale	Matière		16h		2 crédits
UE 2 : Acteurs et territoires	UE				2 crédits
Restauration nomade	Matière	8h			2 crédits
Les tiers lieux gourmands	Matière	12h			2 crédits
UE 3 : Design d'expérience	UE				4 crédits
Pratiques récréatives de la cuisine	Matière	8h			4 crédits
Enjeux et tendances du F&B en hôtellerie et restauration	Matière	12h			4 crédits
L'art du service et art de recevoir à la française	Matière	12h			4 crédits
Mise en scène du service en restauration	Matière	12h			4 crédits
Marketing expérientiel et sensoriel	Matière	12h			4 crédits
UE 4 : Développement stratégique	UE				8 crédits
Comportement organisationnel	Matière	16h			8 crédits
Gestion de production	Matière	16h			8 crédits
Revenue Management et pricing	Matière	12h			8 crédits
Gestion d'un réseau de franchise	Matière	12h			8 crédits
Entrepreneuriat	Matière		24h		8 crédits
Techniques de négociation	Matière	8h	4h		8 crédits

Distribution et channel management	Matière	12h		8 crédits
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement	UE			4 crédits
Labels commerciaux	Matière	12h		4 crédits
Gastronomie, vin et durabilité	Matière	8h		4 crédits
Droit de l'internet	Matière	8h		4 crédits
Guides gastronomiques : normes et classements	Matière	12h		4 crédits
UE 6 : Recherche	UE			3 crédits
État d'avancement du mémoire	Matière			3 crédits
UE 7 : Compétences préprofessionnelles	UE			4 crédits
PEA	Matière	12h		2 crédits
Bilan expérientiel	Matière		0,33h	2 crédits
Conférence professionnelle	Matière	8h		

Semestre 4

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 6 : Recherche	UE				17 crédits
Mémoire	Matière		2h		17 crédits
UE 7 : Compétences préprofessionnelles	UE				13 crédits
Suivi de stage	Matière				
Note entreprise	Matière				6 crédits
Bilan expérientiel	Matière				7 crédits

Parcours Événementiel

MI | Parcours Événementiel

Semestre 1

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				5 crédits
Anglais	Matière		32h		2 crédits
Parcours des publics	Matière	2h			
Espagnol	Matière		16h		2 crédits
Allemand	Matière		16h		2 crédits
Italien	Matière		16h		2 crédits
Chinois	Matière		16h		2 crédits
Russe	Matière		16h		2 crédits
FLE	Matière		16h		2 crédits
Anglais renforcé	Matière		16h		2 crédits
UE 2 : Acteurs et territoires en événementiel	UE				6 crédits
Le marché des rencontres d'affaires	Matière	12h			6 crédits

Promotion des acteurs et lieux de l'événementiel	Matière	8h		6 crédits
Le marché des grands événements sportifs	Matière	12h		6 crédits
Le marché des grands événements culturels et des festivals	Matière	12h		6 crédits
Etudes de cas : Evènementiel et marketing territorial	Matière	12h		6 crédits
UE 3 : Design d'expérience en événementiel	UE			6 crédits
Répondre à un appel d'offre et remporter un marché	Matière	16h		6 crédits
Concevoir l'événement	Matière	12h		6 crédits
Préparer l'événement	Matière	12h		6 crédits
Exploiter l'événement et capitaliser l'expérience	Matière	8h		6 crédits
UE 4 : Développement stratégique	UE			6 crédits
Approche financière des événements	Matière	20h		6 crédits
Candidater à un évènement de congrès	Matière	12h		6 crédits
Politiques de GRH en Hospitalité	Matière	12h		6 crédits
Stratégie de communication	Matière	16h		6 crédits
Produire un plan de communication et un brief créatif	Matière	16h		
Evènement d'application : phase préparatoire	Matière	8h		
UE 6 : Recherche	UE			3 crédits
Démarche de recherche en sciences sociales	Matière	8h		
Séminaire de recherches (démarches et présentation du mémoire)	Matière	18h		3 crédits
Atelier mémoire de recherche	Matière			
UE 7 : Compétences préprofessionnelles	UE			4 crédits
Élaboration du projet professionnel	Matière	12h		2 crédits
Bloc transversal UE 7 : Compétences préprofessionnelles	Bloc			2 crédits
Statistiques et traitement des données	Matière	4h	8h	2 crédits
Communication appliquée : PAO	Matière	4h	8h	2 crédits

Semestre 2

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 2 : Acteurs et territoires en événementiel	UE				6 crédits
Évènementiel et relations avec les collectivités	Matière	8h			6 crédits
Commandes publiques et événements	Matière	12h			6 crédits
Evènements, lieux et territoires	Matière	16h			6 crédits
UE 3 : Design d'expérience en événementiel	UE				6 crédits
Evènements digitaux	Matière	12h			6 crédits
Évènementiel et multiculturalité	Matière	12h			6 crédits
Évènementiel associé à la communication	Matière	12h			6 crédits
UE 4 : Développement stratégique en événementiel	UE				6 crédits
Management des équipes temporaires (équipe projet, bénévoles, intermittents)	Matière	12h			6 crédits
Création d'un site web	Matière	12h			6 crédits
Lab'event	Matière		8h		6 crédits
UE 5 : Qualité et HSE	UE				3 crédits
Sécurité et sureté des événements	Matière	8h	8h		3 crédits

Droit à l'image, internet, propriété intellectuelle	Matière	8h	3 crédits
UE 6 : Recherche	UE		5 crédits
Projet de mémoire	Matière	2h	5 crédits
UE 7 : Compétences préprofessionnelles	UE		4 crédits
Note d'entreprise	Matière		1 crédits
Suivi de stage	Matière		
Rapport de stage	Matière		3 crédits

M2 | Parcours Événementiel

Semestre 3

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				5 crédits
Anglais	Matière		32h		2 crédits
Espagnol	Matière		16h		2 crédits
Allemand	Matière		16h		2 crédits
Italien	Matière		16h		2 crédits
Chinois	Matière		16h		2 crédits
Russe	Matière		16h		2 crédits
FLE	Matière		16h		2 crédits
Anglais renforcé	Matière		16h		2 crédits
UE 2 : Acteurs et territoires en événementiel	UE				4 crédits
Gérer un parc des expositions	Matière	12h			4 crédits
Gérer une agence réceptive	Matière	12h			4 crédits
Événementiel et destination touristique	Matière	12h			4 crédits
UE 3 : Design d'expérience	UE				6 crédits
Bloc transversal 1 UE 3 : Design d'expérience	Bloc				3 crédits
Créativité événementielle	Matière	12h			3 crédits
Événements et mise en scène (scénographie)	Matière	12h			3 crédits
Bloc transversal 2 UE 3 : Design d'expérience	Bloc				3 crédits
Études de cas : Lieux, expériences et événement	Matière	12h			3 crédits
Acteurs et politique de la culture	Matière	12h			3 crédits
UE 4 : Développement stratégique	UE				6 crédits
Événement d'application : phase de production	Matière		28h		
Bloc transversal 1 UE 4 : Développement stratégique	Bloc				2 crédits
Comportement organisationnel	Matière	16h			2 crédits
Gérer les relations de presse	Matière	12h			2 crédits
Mécénat et financement de projet	Matière	12h			2 crédits
Social média management	Matière	12h	4h		
UE 5 : Qualité et HSE	UE				2 crédits
Événement, développement durable et RSE	Matière	12h	8h		2 crédits
Maintenance et sites événementiels éphémères	Matière	8h			2 crédits
Régie événementielle et techniques audio-visuelles	Matière	20h			2 crédits

UE 6 : Recherche	UE			3 crédits
État d'avancement du mémoire	Matière			3 crédits
UE 7 : Compétences préprofessionnelles	UE			4 crédits
PEA : projet événementiel appliqué	Matière	12h		2 crédits
Conférence : Design Thinking	Matière	6h		
Bilan expérientiel	Matière	0,33h		2 crédits
Participation événements internes	Matière			

Semestre 4

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 6 : Recherche	UE				17 crédits
Mémoire	Matière		2h		17 crédits
UE 7 : Compétences préprofessionnelles	UE				13 crédits
Suivi de stage	Matière				
Note entreprise	Matière				6 crédits
Bilan expérientiel	Matière				7 crédits

Parcours Gastronomie et vins

M1 | Parcours Gastronomie et vins

Semestre 1

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				4 crédits
Anglais	Matière		32h		2 crédits
FLE	Matière		16h		2 crédits
Culture générale	Matière		12h		2 crédits
UE 2 : Acteurs et territoires	UE				8 crédits
Approches géoculturelles de l'alimentation	Matière	8h			8 crédits
Acteurs, jeux et stratégies d'acteurs du monde de la gastronomie	Matière	8h			8 crédits
Organisations et dynamiques des régions productrices de boissons	Matière	8h			8 crédits
Filières agricoles alimentaires : structurations, évolutions et inscriptions spatiales	Matière	12h			8 crédits
Acteurs, jeux et stratégies d'acteurs du monde du vin	Matière	8h			
Sortie de terrain	Matière		10h		
UE 3 : Design d'expérience	UE				4 crédits
Gastronomie : discours et imaginaires	Matière	6h			4 crédits
Marketing relationnel gourmand	Matière	12h			4 crédits
Principes des pratiques alimentaires : les qualifications des mangeurs	Matière	8h			4 crédits
Événementiel gourmand : concevoir et exploiter un événement	Matière		12h		4 crédits

Principes des pratiques alimentaires : les qualifications des buveurs	CM	4h			
UE 4 : Développement stratégique	UE				4 crédits
Rédaction d'un cahier des charges	Matière	12h			4 crédits
Recherche de financement et partenariats institutionnels	Matière	12h			4 crédits
Montage de projet en gastronomie	Matière	12h			4 crédits
Evaluer et financer un projet en gastronomie et vin	Matière	4h	8h		
UE 5 : Qualité et HSE	UE				3 crédits
Agricultures bio et biodynamique	Matière	6h			3 crédits
Modes de production, qualités et diversités des produits agricoles alimentaires	Matière	9,33h			3 crédits
UE 6 : Recherche	UE				3 crédits
Démarche de recherche en sciences sociales	Matière	8h			
Séminaire de recherches	Matière		8h		3 crédits
Ateliers mémoire de recherche	Matière				
UE 7 : Compétences préprofessionnelles	UE				4 crédits
Outils numériques	Matière		12h		2 crédits
Statistiques et traitement des données	Matière	4h	8h		2 crédits
Conférence professionnelle	Matière	9,33h			
Élaboration du projet professionnel	Matière		12h		2 crédits

Semestre 2

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 2 : Acteurs et territoires	UE				3 crédits
Organisations collectives en gastronomie	Matière	4h			3 crédits
Marchés locaux et MIN	Matière	4h			3 crédits
UE 3 : Design d'expérience	UE				6 crédits
Analyse sensorielle et dégustation des produits, des plats et des boissons	Matière	8h			6 crédits
Du tourisme gourmand aux destinations touristiques gourmandes	Matière	12h			6 crédits
Événementiel gourmand : étude de cas	Matière		22h		6 crédits
Artification du gourmand et design culinaire	Matière	12h			6 crédits
Processus de patrimonialisation du gourmand et patrimoines gourmands	Matière	16h			6 crédits
UE 4 : Développement stratégique	UE				8 crédits
Évaluation de projet en gastronomie	Matière	16h			8 crédits
Études de marché	Matière	16h			8 crédits
Préférences gustatives locales et identification collective gourmande	Matière	16h			8 crédits
Communication appliquée: PAO	Matière		16h		8 crédits
UE 5 : Qualité et HSE	UE				4 crédits
Signes garantissant une origine géographique : AOC, AOP et IGP	Matière	4h			4 crédits
Signe garantissant une qualité supérieure : Label rouge	Matière	4h			4 crédits
Modes de production, qualités et diversités des boissons	Matière	12h			

UE 6 : Recherche	UE		5 crédits
Projet de mémoire	Matière	2h	5 crédits
UE 7 : Compétences préprofessionnelles	UE		4 crédits
Note d'entreprise	Matière		1 crédits
Suivi de stage	Matière		
Rapport de stage	Matière		3 crédits

M2 | Parcours Gastronomie et vins

Semestre 3

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Connaissance de soi et des autres	UE				4 crédits
Anglais	Matière		32h		2 crédits
FLE	Matière		16h		2 crédits
Culture générale	Matière		12h		2 crédits
UE 2 : Acteurs et territoires en gastronomie	UE				5 crédits
Acteurs et productions de la critique gastronomique	Matière	8h			5 crédits
Acteurs et productions de la communication gourmande	Matière	8h			5 crédits
Acteurs et productions de l'édition gourmande	Matière	8h			5 crédits
Bibliothèques gourmandes et territoires	Matière	4h			5 crédits
UE 3 : Design d'expérience en gastronomie	UE				5 crédits
Problématiques de la valorisation touristique de la gastronomie	Matière	18h			5 crédits
Processus de muséification du gourmand, écomusées et musées gourmands	Matière	12h			5 crédits
Lab' : innovation en gastronomie	Matière	8h			5 crédits
Marketing expérientiel et sensoriel	Matière	12h			5 crédits
Écriture gourmande : expérience et retour d'expérience concernant un produit agricole alimentaire, un plat ou une boisson, un restaurant	Matière		12h		5 crédits
Le goût comme outil de communication	Matière	12h			5 crédits
UE 4 : Développement stratégique	UE				5 crédits
Identités territoriales gourmandes et stratégies de différenciation des territoires	Matière	12h			5 crédits
Labellisation territoriale et marques de territoires en lien avec la gastronomie et le vin	Matière	8h			5 crédits
Gastronomie, vin et développement local	Matière	12h			5 crédits
Management d'équipe projet en gastronomie et vin	Matière	12h			5 crédits
Création d'entreprise et entrepreneuriat en gastronomie et vin	Matière	8h	12h		5 crédits
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement	UE				4 crédits
Guides gastronomiques : normes et classements	Matière	12h			4 crédits
Labels commerciaux	Matière	8h			4 crédits
Droit de l'internet	Matière	8h			4 crédits
Gastronomie, vin et durabilité	Matière	8h			4 crédits

UE 6 : Recherche	UE		3 crédits
État d'avancement du mémoire	Matière		3 crédits
UE 7 : Compétences préprofessionnelles	UE		4 crédits
Bilan expérientiel	Matière	0,33h	2 crédits
PEA Gastronomie	Matière	12h	3 crédits
PEA Vin	Matière	12h	

Semestre 4

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 6 : Recherche	UE				17 crédits
Mémoire	Matière		2h		17 crédits
UE 7 : Compétences préprofessionnelles	UE				13 crédits
Suivi de stage	Matière				
Note entreprise	Matière				6 crédits
Bilan expérientiel	Matière				7 crédits

Parcours International hospitality management

M1 | Parcours International hospitality management

Semestre 1

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Interpersonal Relationships	UE				5 crédits
Intercultural Management	Matière		16h		1 crédits
Interpersonal Communication	Matière	16h			2 crédits
English for Hospitality	Matière		24h		1 crédits
Spanish	Matière		16h		1 crédits
German	Matière		16h		1 crédits
Italian	Matière		16h		1 crédits
Chinese	Matière		16h		1 crédits
Russian	Matière		16h		1 crédits
FLE	Matière		16h		1 crédits
Other	Matière		16h		1 crédits
UE 2 : Hospitality Stakeholders and Worlds at Stake	UE				4 crédits
Trends and Issues in Global Tourism	Matière	16h			2 crédits
Tourism in the European Union	Matière	16h			2 crédits
UE 3 : Hospitality Experience Design and Implementation	UE				4 crédits
Front Office Management	Matière	16h			2 crédits
Market studies	Matière	16h			2 crédits
UE 4 : Strategic Development in Hospitality	UE				8 crédits

Strategic Management for Hospitality Businesses	Matière	16h	2 crédits
Innovation Project in Hospitality	Matière	16h	2 crédits
Localization Strategies for the Hospitality Industry	Matière	16h	2 crédits
International HRM in Hotel Industry	Matière	16h	2 crédits
UE 6 : Research Skills	UE		5 crédits
Research Orientation	Matière	8h	1 crédits
Workshop : from topic choice to research design	Matière	8h	3 crédits
Writing Skills for Research	Matière	12h	1 crédits
UE 7 : Professional Skills	UE		4 crédits
Hospitality Talks	Matière	8h	2 crédits
Information Technology Skills	Matière	16h	2 crédits

Semestre 2

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 3 : Hospitality Experience Design and Implementation	UE				4 crédits
Operational Marketing for Hospitality	Matière	12h			2 crédits
Strategic Marketing for Hospitality	Matière	12h			2 crédits
UE 4 : Strategic Development in Hospitality	UE				5 crédits
Business Plan for Hospitality	Matière	16h			2 crédits
Hospitality Financial Management	Matière	24h			3 crédits
UE 5 : QHSE Management in Hospitality	UE				6 crédits
Quality Management in Hospitality	Matière	16h			2 crédits
Hotel Security and Safety management	Matière	16h			2 crédits
Corporate Social Responsibility in Hospitality	Matière	16h			2 crédits
UE 6 : Research Skills	UE				8 crédits
Research Project	Matière		1h		8 crédits
UE 7 : Professional Skills	UE				7 crédits
Internship report	Matière				5 crédits
Internship grade	Matière				2 crédits
Suivi de stage	Matière				

M2 | Parcours International hospitality management

Semestre 3

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Interpersonal Relationships	UE				3 crédits
International Team Management	Matière	16h			1 crédits
English for Hospitality	Matière		24h		1 crédits
Spanish	Matière		16h		1 crédits
German	Matière		16h		1 crédits
Italian	Matière		16h		1 crédits

Chinese	Matière	16h		1 crédits
Russian	Matière	16h		1 crédits
FLE	Matière	16h		1 crédits
Other	Matière	16h		1 crédits
UE 2 : Hospitality Stakeholders and Worlds at Stake	UE			4 crédits
Asian Markets	Matière	16h		1 crédits
American Markets	Matière	16h		1 crédits
Russian Markets	Matière	16h		1 crédits
Middle Eastern Markets	Matière	16h		1 crédits
UE 3 : Hospitality Experience Design and Implementation	UE			7 crédits
Guest Experience Design in Hotel Industry	Matière	16h		1 crédits
Customer Relationship Management	Matière	16h		1 crédits
Food and Beverage Management	Matière	16h		2 crédits
Corporate Event Management	Matière	16h		1 crédits
Convention and Exhibition Management	Matière	16h		2 crédits
UE 4 : Strategic Development in Hospitality	UE			6 crédits
Organizational Behavior	Matière	16h		2 crédits
Revenue Management	Matière	16h		2 crédits
Distribution and Channels in Hospitality	Matière	16h		1 crédits
Cruise Industry Development	Matière	16h		1 crédits
UE 5 : QHSE Management in Hospitality	UE			4 crédits
Facility Management	Matière	16h		2 crédits
Events Project Management	Matière	16h	12h	2 crédits
UE 6 : Research Skills	UE			5 crédits
Research Talks	Matière	8h		1 crédits
Writing Skills for Research	Matière		12h	1 crédits
Research project	Matière		1h	3 crédits
UE 7 : Professional Skills	UE			1 crédits
Hospitality Talks	Matière	8h		1 crédits

Semestre 4

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 6 : Research Skills	UE				17 crédits
Dissertation : Final Deliverable and Defense	Matière		2h		17 crédits
UE 7 : Professional Skills	UE				13 crédits
Internship Experiential Assessment	Matière				7 crédits
Internship	Matière				6 crédits
Suivi de stage	Matière				