

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	16h			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	16h			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	1h			1 crédits
Bilan expérientiel	Matière				

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
Conférence professionnelle : piloter un hôtel en zone à risques (Afrique)	Matière	4h			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	12h	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
Jeux et tendances du F&B en hôtellerie	Matière	16h		3 crédits
Expériences en hôtellerie de Luxe	Matière	16h		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
Revenue Management	Matière		16h	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
Facility Management	Matière	12h		1 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

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 gastronomie	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	12h			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
Évaluer et financer un projet	Matière	12h			4 crédits
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
Modes de production, qualités et diversités des produits agricoles alimentaires	Matière	9h		4 crédits
Modes de production, qualités et diversités des boissons	Matière	12h		4 crédits
Méthodes de conservation des aliments	Matière	6h		4 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	1h		2 crédits

Semestre 2

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				2 crédits
Animation de réunion	Matière		12h		2 crédits
Pratiques théâtrales	Matière		12h		2 crédits
UE 2 : Acteurs et territoires	UE				6 crédits
Accueil chez l'habitant	Matière	4h			6 crédits
Marchés locaux et MÎN	Matière	4h			6 crédits
Organisations collectives en gastronomie	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
Sécurité et maintenance des bâtiments en restauration	Matière	4h			5 crédits
Gestion des stocks et des achats	Matière	8h			5 crédits
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	12h			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	16h			4 crédits
L'art du service et art de recevoir à la française	Matière	16h			4 crédits
Mise en scène du service en restauration	Matière	16h			4 crédits
Marketing expérientiel et sensoriel	Matière	16h			4 crédits
UE 4 : Développement stratégique	UE				8 crédits
Comportement organisationnel	Matière	16h			8 crédits
Management d'une concession	Matière	12h			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
Tendances et enjeux du management d'équipe en hôtellerie et restauration	Matière	8h			8 crédits
Distribution et channel management	Matière	12h			8 crédits
Gestion de la marque	Matière	16h			8 crédits
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement	UE				4 crédits
Labels commerciaux	Matière	12h			4 crédits
Gastronomie et durabilité	Matière	12h			4 crédits
Droit de l'internet	Matière	12h			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
Culture générale	Matière	12h			1 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				6 crédits
Le marché des rencontres d'affaires	Matière	12h			6 crédits
Promotion des acteurs et lieux de l'événementiel	Matière	12h			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
Accessibilité et mobilités d'affaires	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	12h			6 crédits

UE 4 : Développement stratégique	UE				6 crédits
Approche financière des événements	Matière		16h		6 crédits
Mesurer l'événement	Matière	12h			6 crédits
Politiques de GRH	Matière	12h			6 crédits
Stratégie de communication	Matière	16h	8h		6 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
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
PAO	Matière	4h	8h		2 crédits

Semestre 2

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 2 : Acteurs et territoires en événementiel	UE				6 crédits
Événementiel et relations avec les collectivités	Matière	8h			6 crédits
Commandes publiques et événements	Matière	12h			6 crédits
Évènement et territoires	Matière	16h			6 crédits
UE 3 : Design d'expérience en événementiel	UE				6 crédits
Production événementielle et digitalisation	Matière	16h			6 crédits
Événementiel et multiculturalité	Matière	12h			6 crédits
Événementiel associé à la communication	Matière	12h			6 crédits
UE 4 : Développement stratégique en événementiel	UE				6 crédits
Management des équipes temporaires	Matière	12h			6 crédits
Création d'entreprise : processus entrepreneurial	Matière	16h			6 crédits
Marketing relationnel en événementiel	Matière	12h			6 crédits
UE 5 : Qualité et HSE	UE				3 crédits
Sécurité et sûreté des événements	Matière	16h			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
Communication digitale et réseaux sociaux	Matière	12h			1 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 évènementiel	UE				4 crédits
Gérer un centre des congrès	Matière	12h			4 crédits
Gérer une agence réceptive	Matière	12h			4 crédits
Évènementiel 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	Matière	12h			3 crédits
Bloc transversal 2 UE 3 : Design d'expérience	Bloc				3 crédits
Événements protocolaires	Matière	8h			3 crédits
Learning expedition	Matière	12h			3 crédits
Enjeux et tendances de l'événement à venir	Matière	8h			3 crédits
UE 4 : Développement stratégique	UE				6 crédits
Création d'entreprise : cas pratique	Matière	24h			2 crédits
Étude de cas	Matière	24h			2 crédits
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
Bloc transversal 2 UE 4 : Développement stratégique	Bloc				2 crédits
Distribution des événements	Matière	8h			2 crédits
Techniques de négociation	Matière	8h	4h		2 crédits
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
Analyse de site : centre des congrès, parc des expositions	Matière	8h			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 évènementiel appliqué	Matière		12h		2 crédits
Conférence : Design Thinking	Matière	6h			

Techniques audio-visuelles	Matière	16h		
Bilan expérientiel	Matière		0,33h	2 crédits
Organisation événement interne	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 Gastronomie et vins

MI | 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		16h		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
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	12h			4 crédits
Événementiel gourmand : concevoir et exploiter un événement	Matière		12h		4 crédits
UE 4 : Développement stratégique	UE				4 crédits
Évaluer et financer un projet	Matière	12h			4 crédits
Rédaction d'un cahier des charges	Matière	12h			4 crédits
Recherche de financement et partenariats institutionnels	Matière	16h			4 crédits
Montage de projet en gastronomie	Matière	12h			4 crédits
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
Modes de production, qualités et diversités des boissons	Matière	12h		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	8h		
Élaboration du projet professionnel	Matière	1h		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 MÎN	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
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		16h		2 crédits
FLE	Matière		16h		2 crédits
Culture générale	Matière		16h		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	24h			5 crédits
Processus de muséification du gourmand, écomusées et musées gourmands	Matière	12h			5 crédits
Processus d'événementialisation du gourmand et événements gourmands	Matière	12h			5 crédits
Lab' : innovation en gastronomie	Matière	20h			5 crédits
Marketing expérientiel et sensoriel	Matière	16h			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	Matière	8h			5 crédits
Gastronomie et développement local	Matière	16h			5 crédits
Gestion de la marque	Matière	16h			5 crédits
Management d'équipe projet en gastronomie	Matière	12h			5 crédits
Création d'entreprise et entrepreneuriat en gastronomie	Matière	24h			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	12h			4 crédits
Gastronomie et durabilité	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			3 crédits
Bilan expérientiel	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 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	16h			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				