

SCIENCES HUMAINES ET SOCIALES

Master | Management sectoriel

- › Composante : ESTHUA, Faculté de tourisme, culture et hospitalité
- › Ouvert en alternance : Oui

Parcours proposés

- › Parcours Hôtellerie
- › Parcours Restauration
- › Parcours Événementiel
- › Parcours Gastronomie et vins
- › Parcours Résidences et services seniors
- › 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 I

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

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

Semestre 2

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

M2 | Parcours Hôtellerie

Semestre 3

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

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

Bilan expérientiel du stage de MI	Matière	0,33h	2
-----------------------------------	---------	-------	---

Semestre 4

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

Parcours Restauration

MI | Parcours Restauration

Semestre 1

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1: Langues et compétences interpersonnelles	UE				5
Anglais	Matière		32h		2
Attitudes et savoir-être en restauration	Matière	8h			1
FLE	Matière		16h		2
Culture générale	Matière		16h		2
UE 2 : Acteurs et territoires	UE				6
Dynamiques des pratiques culturelles en restauration à l'échelle internationale	Matière	8h			6
Approches géoculturelles de l'alimentation	Matière	8h			6
Acteurs et territoires de la restauration collective et sociale	Matière	8h			6
Acteurs, jeux et stratégies d'acteurs du monde de la gastronomie	Matière	8h			6
Filières agricoles alimentaires : structurations, évolutions et inscriptions spatiales	Matière	12h			6
UE 3 : Design d'expérience	UE				4
Marketing relationnel gourmand	Matière	12h			4
Principes des pratiques alimentaires : les qualifications des mangeurs	Matière	12h			4
Restauration et bien-être	Matière	8h			4
UE 4 : Développement stratégique	UE				4
Modèle économique du restaurant	Matière	8h			4
Politiques de GRH en hospitalité	Matière	12h			4
Tendances et enjeux du management d'équipe	Matière	8h			4
Évaluer et financer un projet	Matière	12h			4
UE 5 : Qualité, normes et HSE	UE				4

Agricultures bio et biodynamique	Matière	6h		4
Droit de l'alimentation	Matière	8h		4
Droit commercial	Matière	8h		4
Modes de production, qualités et diversités des produits agricoles alimentaires	Matière	9h		4
Modes de production, qualités et diversités des boissons	Matière	12h		4
Méthodes de conservation des aliments	Matière	6h		4
UE 6 : Recherche	UE			3
Démarche de recherche en sciences sociales	Matière	8h		
Séminaire de recherches	Matière		8h	3
Atelier mémoire de recherche	Matière			
UE 7 : Compétences préprofessionnelles	UE			4
Outils numériques	Matière		12h	2
Statistiques et traitement des données	Matière	4h	8h	2
Conférence professionnelle	Matière	8h		
Élaboration du projet professionnel	Matière	1h		2

Semestre 2

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				2
Animation de réunion	Matière		12h		2
Pratiques théâtrales	Matière		12h		2
UE 2 : Acteurs et territoires	UE				6
Accueil chez l'habitant	Matière	4h			6
Marchés locaux et MÎN	Matière	4h			6
Organisations collectives en gastronomie	Matière	4h			6
Connaissances des circuits d'approvisionnement	Matière	8h			6
UE 3 : Design d'expérience	UE				5
Analyse sensorielle et dégustation des produits, des plats et des boissons	Matière	8h			5
Du tourisme gourmand aux destinations touristiques gourmandes	Matière	8h			5
Artification du gourmand et design culinaire	Matière	12h			5
UE 4 : Développement stratégique	UE				3
Études de marché	Matière	16h			3
Informatique	Matière		8h		3
Communication appliquée: PAO	Matière		16h		3
UE 5 : Qualité, normes et HSE	UE				5
Signes garantissant une origine géographique : AOC, AOP, IGP	Matière	4h			5
Signes garantissant une qualité supérieure	Matière	4h			5
Sécurité et maintenance des bâtiments en restauration	Matière	4h			5
Gestion des stocks et des achats	Matière	8h			5
UE 6 : Recherche	UE				5
Séminaires de recherche	Matière		12h		

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

M2 | Parcours Restauration

Semestre 3

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				5
Management interculturel	Matière	12h			1
Anglais	Matière		16h		2
FLE	Matière		16h		2
Culture générale	Matière		16h		2
UE 2 : Acteurs et territoires	UE				2
Restauration nomade	Matière	12h			2
Les tiers lieux gourmands	Matière	12h			2
UE 3 : Design d'expérience	UE				4
Pratiques récréatives de la cuisine	Matière	8h			4
Enjeux et tendances du F&B en hôtellerie et restauration	Matière	16h			4
L'art du service et art de recevoir à la française	Matière	16h			4
Mise en scène du service en restauration	Matière	16h			4
Marketing expérientiel et sensoriel	Matière	16h			4
UE 4 : Développement stratégique	UE				8
Comportement organisationnel	Matière	16h			8
Management d'une concession	Matière	12h			8
Gestion de production	Matière	16h			8
Revenue Management et pricing	Matière	12h			8
Gestion d'un réseau de franchise	Matière	12h			8
Entrepreneuriat	Matière		24h		8
Techniques de négociation	Matière	8h	4h		8
Tendances et enjeux du management d'équipe en hôtellerie et restauration	Matière	8h			8
Distribution et channel management	Matière	12h			8
Gestion de la marque	Matière	16h			8
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement	UE				4
Labels commerciaux	Matière	12h			4
Gastronomie et durabilité	Matière	12h			4
Droit de l'internet	Matière	12h			4
Guides gastronomiques : normes et classements	Matière	12h			4
UE 6 : Recherche	UE				3
État d'avancement du mémoire	Matière				3

UE 7 : Compétences préprofessionnelles	UE				4
PEA	Matière	12h			2
Bilan expérientiel	Matière		0,33h		2
Conférence professionnelle	Matière	8h			

Semestre 4

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

Parcours Événementiel

MI | Parcours Événementiel

Semestre 1

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				5
Culture générale	Matière	12h			1
Anglais	Matière		32h		2
Espagnol	Matière		16h		2
Allemand	Matière		16h		2
Italien	Matière		16h		2
Chinois	Matière		16h		2
Russe	Matière		16h		2
FLE	Matière		16h		2
Anglais renforcé	Matière		16h		2
UE 2 : Acteurs et territoires en événementiel	UE				6
Le marché des rencontres d'affaires	Matière	12h			6
Promotion des acteurs et lieux de l'événementiel	Matière	12h			6
Le marché des grands événements sportifs	Matière	12h			6
Le marché des grands événements culturels et des festivals	Matière	12h			6
Accessibilité et mobilités d'affaires	Matière	12h			6
UE 3 : Design d'expérience en événementiel	UE				6
Répondre à un appel d'offre et remporter un marché	Matière	16h			6
Concevoir l'événement	Matière	12h			6
Préparer l'événement	Matière	12h			6
Exploiter l'événement et capitaliser l'expérience	Matière	12h			6

UE 4 : Développement stratégique	UE				6
Approche financière des événements	Matière	16h			6
Mesurer l'événement	Matière	12h			6
Politiques de GRH	Matière	12h			6
Stratégie de communication	Matière	16h	8h		6
UE 6 : Recherche	UE				3
Démarche de recherche en sciences sociales	Matière	8h			
Séminaire de recherches	Matière	8h			3
Atelier mémoire de recherche	Matière				
UE 7 : Compétences préprofessionnelles	UE				4
Élaboration du projet professionnel	Matière	12h			2
Bloc transversal UE 7 : Compétences préprofessionnelles	Bloc				2
Statistiques et traitement des données	Matière	4h	8h		2
PAO	Matière	4h	8h		2

Semestre 2

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 2 : Acteurs et territoires en événementiel	UE				6
Évènementiel et relations avec les collectivités	Matière	8h			6
Commandes publiques et événements	Matière	12h			6
Evènement et territoires	Matière	16h			6
UE 3 : Design d'expérience en événementiel	UE				6
Production événementielle et digitalisation	Matière	16h			6
Évènementiel et multiculturalité	Matière	12h			6
Évènementiel associé à la communication	Matière	12h			6
UE 4 : Développement stratégique en événementiel	UE				6
Management des équipes temporaires	Matière	12h			6
Création d'entreprise : processus entrepreneurial	Matière	16h			6
Marketing relationnel en évènementiel	Matière	12h			6
UE 5 : Qualité et HSE	UE				3
Sécurité et sureté des événements	Matière	16h			3
Droit à l'image, internet, propriété intellectuelle	Matière	8h			3
UE 6 : Recherche	UE				5
Projet de mémoire	Matière		2h		5
UE 7 : Compétences préprofessionnelles	UE				4
Note d'entreprise	Matière				1
Suivi de stage	Matière				
Rapport de stage	Matière				3

M2 | Parcours Évènementiel

Semestre 3

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				5
Communication digitale et réseaux sociaux	Matière	12h			1
Anglais	Matière		32h		2
Espagnol	Matière		16h		2
Allemand	Matière		16h		2
Italien	Matière		16h		2
Chinois	Matière		16h		2
Russe	Matière		16h		2
FLE	Matière		16h		2
Anglais renforcé	Matière		16h		2
UE 2 : Acteurs et territoires en évènementiel	UE				4
Gérer un centre des congrès	Matière	12h			4
Gérer une agence réceptive	Matière	12h			4
Évènementiel et destination touristique	Matière	12h			4
UE 3 : Design d'expérience	UE				6
Bloc transversal 1 UE 3 : Design d'expérience	Bloc				3
Créativité événementielle	Matière	12h			3
Événements et mise en scène	Matière	12h			3
Bloc transversal 2 UE 3 : Design d'expérience	Bloc				3
Événements protocolaires	Matière	8h			3
Learning expedition	Matière	12h			3
Enjeux et tendances de l'événement à venir	Matière	8h			3
UE 4 : Développement stratégique	UE				6
Création d'entreprise : cas pratique	Matière	24h			2
Étude de cas	Matière	24h			2
Bloc transversal 1 UE 4 : Développement stratégique	Bloc				2
Comportement organisationnel	Matière	16h			2
Gérer les relations de presse	Matière	12h			2
Mécénat et financement de projet	Matière	12h			2
Bloc transversal 2 UE 4 : Développement stratégique	Bloc				2
Distribution des événements	Matière	8h			2
Techniques de négociation	Matière	8h	4h		2
UE 5 : Qualité et HSE	UE				2
Événement, développement durable et RSE	Matière	12h	8h		2
Maintenance et sites événementiels éphémères	Matière	8h			2
Analyse de site : centre des congrès, parc des expositions	Matière	8h			2
UE 6 : Recherche	UE				3
État d'avancement du mémoire	Matière				3
UE 7 : Compétences préprofessionnelles	UE				4
PEA : projet évènementiel appliqué	Matière		12h		2
Conférence : Design Thinking	Matière	6h			

Techniques audio-visuelles	Matière	16h		
Bilan expérientiel	Matière		0,33h	2
Organisation événement interne	Matière	12h		

Semestre 4

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

Parcours Gastronomie et vins

MI | Parcours Gastronomie et vins

Semestre 1

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				4
Anglais	Matière		32h		2
FLE	Matière		16h		2
Culture générale	Matière		16h		2
UE 2 : Acteurs et territoires	UE				8
Approches géoculturelles de l'alimentation	Matière	8h			8
Acteurs, jeux et stratégies d'acteurs du monde de la gastronomie	Matière	8h			8
Organisations et dynamiques des régions productrices de boissons	Matière	8h			8
Filières agricoles alimentaires : structurations, évolutions et inscriptions spatiales	Matière	12h			8
UE 3 : Design d'expérience	UE				4
Gastronomie : discours et imaginaires	Matière	6h			4
Marketing relationnel gourmand	Matière	12h			4
Principes des pratiques alimentaires : les qualifications des mangeurs	Matière	12h			4
Événementiel gourmand : concevoir et exploiter un événement	Matière		12h		4
UE 4 : Développement stratégique	UE				4
Évaluer et financer un projet	Matière	12h			4
Rédaction d'un cahier des charges	Matière	12h			4
Recherche de financement et partenariats institutionnels	Matière	16h			4
Montage de projet en gastronomie	Matière	12h			4
UE 5 : Qualité et HSE	UE				3

Agricultures bio et biodynamique	Matière	6h		3
Modes de production, qualités et diversités des produits agricoles alimentaires	Matière	9,33h		3
Modes de production, qualités et diversités des boissons	Matière	12h		3
UE 6 : Recherche	UE			3
Démarche de recherche en sciences sociales	Matière	8h		
Séminaire de recherches	Matière		8h	3
Ateliers mémoire de recherche	Matière			
UE 7 : Compétences préprofessionnelles	UE			4
Outils numériques	Matière		12h	2
Statistiques et traitement des données	Matière	4h	8h	2
Conférence professionnelle	Matière	8h		
Élaboration du projet professionnel	Matière	1h		2

Semestre 2

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 2 : Acteurs et territoires	UE				3
Organisations collectives en gastronomie	Matière	4h			3
Marchés locaux et MÎN	Matière	4h			3
UE 3 : Design d'expérience	UE				6
Analyse sensorielle et dégustation des produits, des plats et des boissons	Matière	8h			6
Du tourisme gourmand aux destinations touristiques gourmandes	Matière	12h			6
Événementiel gourmand : étude de cas	Matière		22h		6
Artification du gourmand et design culinaire	Matière	12h			6
Processus de patrimonialisation du gourmand et patrimoines gourmands	Matière	16h			6
UE 4 : Développement stratégique	UE				8
Évaluation de projet en gastronomie	Matière	16h			8
Études de marché	Matière	16h			8
Préférences gustatives locales et identification collective gourmande	Matière	16h			8
Communication appliquée: PAO	Matière		16h		8
UE 5 : Qualité et HSE	UE				4
Signes garantissant une origine géographique : AOC, AOP et IGP	Matière	4h			4
Signe garantissant une qualité supérieure : Label rouge	Matière	4h			4
UE 6 : Recherche	UE				5
Projet de mémoire	Matière		2h		5
UE 7 : Compétences préprofessionnelles	UE				4
Note d'entreprise	Matière				1
Suivi de stage	Matière				
Rapport de stage	Matière				3

M2 | Parcours Gastronomie et vins

Semestre 3

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Connaissance de soi et des autres	UE				4
Anglais	Matière		16h		2
FLE	Matière		16h		2
Culture générale	Matière		16h		2
UE 2 : Acteurs et territoires en gastronomie	UE				5
Acteurs et productions de la critique gastronomique	Matière	8h			5
Acteurs et productions de la communication gourmande	Matière	8h			5
Acteurs et productions de l'édition gourmande	Matière	8h			5
Bibliothèques gourmandes et territoires	Matière	4h			5
UE 3 : Design d'expérience en gastronomie	UE				5
Problématiques de la valorisation touristique de la gastronomie	Matière	24h			5
Processus de muséification du gourmand, écomusées et musées gourmands	Matière	12h			5
Processus d'événementialisation du gourmand et événements gourmands	Matière	12h			5
Lab' : innovation en gastronomie	Matière	20h			5
Marketing expérientiel et sensoriel	Matière	16h			5
Écriture gourmande : expérience et retour d'expérience concernant un produit agricole alimentaire, un plat ou une boisson, un restaurant	Matière		12h		5
Le goût comme outil de communication	Matière	12h			5
UE 4 : Développement stratégique	UE				5
Identités territoriales gourmandes et stratégies de différenciation des territoires	Matière	12h			5
Labellisation territoriale et marques de territoires en lien avec la gastronomie	Matière	8h			5
Gastronomie et développement local	Matière	16h			5
Gestion de la marque	Matière	16h			5
Management d'équipe projet en gastronomie	Matière	12h			5
Création d'entreprise et entrepreneuriat en gastronomie	Matière	24h			5
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement	UE				4
Guides gastronomiques : normes et classements	Matière	12h			4
Labels commerciaux	Matière	8h			4
Droit de l'internet	Matière	12h			4
Gastronomie et durabilité	Matière	12h			4
UE 6 : Recherche	UE				3
État d'avancement du mémoire	Matière				3
UE 7 : Compétences préprofessionnelles	UE				4
PEA	Matière	12h			3
Bilan expérientiel	Matière		0,33h		2

Semestre 4

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

Parcours Résidences et services seniors

M1 | Parcours Résidences et services seniors

Semestre 1

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				6
Anglais	Matière		16h		2
Culture générale	Matière		16h		2
Attitudes et savoir-être en résidences et services seniors	Matière	12h			2
UE 2 : Acteurs et territoires en résidences et services seniors	UE				4
Silver économie	Matière	8h			4
Système d'acteurs de la silver économie	Matière	12h			4
UE 3 : Design d'expérience en résidence et services seniors	UE				4
Éthique et bientraitance	Matière	8h			4
Analyse de site en résidences et services seniors	Matière	4h	8h		4
L'aide aux aidants	Matière	8h			4
Parcours senior : de l'amont à l'aval de la résidences et services seniors	Matière	12h			4
UE 4 : Développement stratégique	UE				4
Politiques de GRH en hospitalité	Matière	12h			4
Compta-gestion : analyse des comptes d'exploitation	Matière	8h	4h		4
UE 5 : Qualité et HSE	UE				4
Mise en œuvre de la qualité en résidences et services seniors	Matière	12h			4
Responsabilités juridiques et sociales dans les ERP	Matière	12h			4
Droits et protection des résidents	Matière	8h			4
UE 6 : Recherche	UE				4
Démarche de recherche en sciences sociales	Matière	8h			
Séminaire de recherches	Matière		8h		4
Atelier mémoire de recherche	Matière				
UE 7 : Compétences préprofessionnelles	UE				4

Élaboration du projet professionnel	Matière	1h			2
Conférences professionnelles	Matière	12h			
Bloc transversal UE 7 : Compétences préprofessionnelles	Bloc				2
Outils numériques	Matière		12h		2
Statistiques et traitement des données	Matière	4h	8h		2

Semestre 2

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				4
Anglais	Matière		16h		2
Pratiques théâtrales	Matière		12h		2
UE 2 : Acteurs et territoires en résidences et services seniors	UE				4
Systèmes d'acteurs de l'habitat senior et SAAD : organisations et financements	Matière	12h			4
Modèle d'affaires et métiers des résidences et services seniors : promoteurs et exploitants	Matière	12h			4
UE 3 : Design d'expérience en résidences et services seniors	UE				4
Psychologie et santé du senior	Matière	16h			4
Management des services et prestations annexes	Matière	12h			4
Management de l'expérience de restauration et connaissances des patrimoines culinaires	Matière	12h			4
UE 4 : Développement stratégique	UE				4
Management des cuisines et des restaurants	Matière	12h			4
Études de marché	Matière	16h			4
Compta-Gestion : Construction d'un budget prévisionnel en contexte de résidences et services seniors	Matière	12h			4
UE 5 : Qualité et HSE	UE				4
Démarche qualité des SAAD	Matière	8h			4
Gestion de la sécurité alimentaire	Matière	8h			4
Gestion de l'infrastructure immobilière	Matière	12h			4
Démarche de RSE en résidences services seniors	Matière	12h			4
UE 6 : Recherche	UE				6
Projet de mémoire	Matière		2h		6
UE 7 : Compétences préprofessionnelles	UE				4
Suivi d'alternance	Matière				
Note entreprise	Matière				1
Bilan expérientiel	Matière		0,33h		3

M2 | Parcours Résidence et services seniors

Semestre 3

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

UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE			4
Anglais	Matière	16h		2
Culture générale	Matière	12h		2
UE 2 : Acteurs et territoires en résidences et services seniors	UE			4
Conférence pro : Connaissance des organisations professionnelles	Matière	4h		
Business Game hôtelier	Matière	24h		4
Comparaison internationale des résidences et services seniors : marchés, stratégies et positionnements	Matière	12h		4
UE 3 : Design d'expérience en résidences et services seniors	UE			4
Silver tourism	Matière	8h		4
Lien social, bien-être et maintien de l'autonomie	Matière	16h		4
Domotique et gérontechnologies	Matière	12h		4
UE 4 : Développement stratégique	UE			4
Comportement organisationnel	Matière	16h		4
Création d'entreprise	Matière		24h	4
Pricing	Matière	16h		4
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement	UE			4
Droit commercial	Matière	12h		4
Outils de la gestion de projet	Matière	12h		4
Gestion immobilière	Matière	12h		4
UE 6 : Recherche	UE			4
État d'avancement du mémoire	Matière			4
UE 7 : Compétences préprofessionnelles	UE			6
PEA	Matière	12h		6

Semestre 4

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				4
Techniques de négociation et de vente	Matière	8h	8h		2
Culture générale	Matière	12h			2
UE 3 : Design d'expérience en résidences et services seniors	UE				4
Dimension psychologique des métiers du care	Matière	12h			4
Alimentation, diététique et savoir-faire culinaire	Matière	12h			4
Création de moments d'expériences pour les proches et les aidants	Matière	16h			4
Accompagnement des résidents aux usages des nouvelles technologies	Matière	8h			
UE 4 : Développement stratégique	UE				8
Bloc transversal I UE 4 : Développement stratégique	Bloc				4
Commercialisation en résidences et services seniors	Matière	12h			4
Compta-Gestion : diagnostic financier, évaluation et financement d'un projet d'investissement	Matière	16h			4
Facility Management	Matière	16h			4

Bloc transversal 2 UE 4 : Développement stratégique	Bloc			4
Management stratégique et conduite du changement	Matière	16h		4
Management d'équipe bienveillant	Matière	12h		4
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement	UE			4
Maintenance de site en résidences et services séniors	Matière	8h	4h	4
Gestion de crise et des situations d'urgence	Matière	12h		4
UE 6 : Recherche	UE			6
Mémoire	Matière		2h	6
UE 7 : Compétences préprofessionnelles	UE			4
Suivi d'alternance	Matière			
Note entreprise	Matière			1
Bilan expérientiel	Matière			3

Parcours International hospitality management

MI | Parcours international hospitality management

Semestre 1

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

UE 6 : Research Skills	UE			5
Research Orientation	Matière	8h		1
Workshop : from topic choice to research design	Matière	8h		3
Writing Skills for Research	Matière	12h		1
UE 7 : Professional Skills	UE			4
Hospitality Talks	Matière	8h		2
Information Technology Skills	Matière	16h		2

Semestre 2

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

M2 | Parcours International hospitality management

Semestre 3

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

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

Semestre 4

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