

# L3 | Parcours Restauraions, Hôtellerie et Art de Recevoir

Licence | Tourisme

- > Composante : Esthua, Institut national de tourisme - INNTO France
- > Ouvert en alternance : Oui
- > Lieu d'enseignement : Angers

## Présentation

## Infos pratiques

Lieu(x)

📍 Angers

# Programme

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

### Semestre 5

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

### Semestre 6

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				2 crédits
Anglais de l'hospitalité	Matière		16h		2 crédits
Préparation certification anglais	Matière		10h		
UE 2 : Acteurs et territoires en Hôtellerie Restauration	UE				7 crédits

La restauration de concession et ses nouvelles formes	Matière	8h		2 crédits
La restauration de chaîne	Matière	8h		2 crédits
Problématiques du restaurant et de la restauration dans un hôtel	Matière	12h		1 crédits
Traitements statistiques	Matière		16h	1 crédits
Les start-up en Hôtellerie Restauration	Matière	12h		1 crédits
UE 3 : Design d'expérience en hospitalité	UE			3 crédits
Offres et service des boissons	Matière	12h		2 crédits
Traiteurs et organisation de réceptions, séminaires et banquet	Matière	12h		1 crédits
UE 4 : Gestion opérationnelle en hospitalité	UE			6 crédits
Marketing digital en Hôtellerie Restauration	Matière	12h		3 crédits
Design de service et amélioration du parcours client en Hôtellerie Restauration	Matière		12h	1 crédits
Reprendre un hôtel-restaurant	Matière	12h		2 crédits
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en hospitalité	UE			8 crédits
Droit du commerce, concurrence, sociétés et associations	Matière	12h		1 crédits
Labels de développement durable appliqués à l'Hôtellerie Restauration	Matière	8h		1 crédits
Maintenance en Hôtellerie Restauration (gestion des prestations internes)	Matière	8h		1 crédits
Principes de nutrition et de diététique	Matière	12h		2 crédits
Dynamisation d'une marque commerciale	Matière	8h		2 crédits
Filières d'approvisionnement	Matière	8h		1 crédits
UE 6 : Compétences préprofessionnelles	UE			4 crédits
Note entreprise - Apprentissage	Matière		1h	1 crédits
Suivi de stage - Apprentissage et initiaux	Matière	8h		
Grand oral professionnel	Matière	0,25h	3h	3 crédits